
Большая
энциклопедия
консервирования


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге рассмотрены разнообразные технологии сбора, обработки, хранения и консервирования овощей, фруктов, ягод, грибов, рыбы и мяса. Приведены сведения о полезных свойствах продуктов, а также о причинах порчи домашних консервов. Рассказано о последовательности переработки овощей и правилах подготовки тары – бутылок, банок, бочек, кадок. Специальный раздел энциклопедии посвящен рецептам старинных кушаний.

- Большая энциклопедия консервирования
  - Предисловие
  - Что нужно знать о консервировании
    - История консервирования
    - Рекомендуемые нормы питания
    - Основные причины порчи домашних консервов
    - Этапы переработки овощей и фруктов
    - Как правильно подготовить тару
    - Подавление активности микробов стерилизацией
    - Что нужно знать о приготовлении маринадной заливки
    - Применение пряностей и специй
    - Основные вещества, применяемые для консервирования
    - Факторы, ухудшающие качество фруктов и овощей
    - Консервирование квашением, солением и спиртованием
    - Консервирование биологической обработкой среды
    - Консервирование снижением влажности
    - Основные операции при консервировании фруктов и овощей
    - Хранение консервов
  - Консервирование овощей
    -
    - Баклажаны
      -
      - Засолка баклажанов
      - Баклажаны
      - Баклажаны впрок
      - Баклажаны по-болгарски

- Баклажаны по-молдавски
- Баклажаны в томатном соусе
- Баклажаны с чесноком
- Баклажаны острые
- Баклажаны с помидорами и чесноком
- Баклажаны в меловом маринаде
- Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе
- Баклажаны «пол грибы»
- Баклажаны «Грибочки»
- Консервированные баклажаны «Под водочку»
- Баклажаны в маринаде
- Баклажаны консервированные 1
- Баклажаны консервированные 2
- Маринованные баклажаны
- Фаршированные баклажаны
- Баклажаны фаршированные квашеные 1
- Баклажаны фаршированные квашеные 2
- Баклажаны квашеные
- Квашеные баклажаны (синие)
- Баклажаны, фаршированные в маринаде 1
- Баклажаны, фаршированные в маринаде 2
- Баклажаны, фаршированные овощами, квашеные
- Баклажаны, фаршированные овощами с рисом
- Баклажаны фаршированные
- Баклажаны печеные
- Баклажаны печеные в томатном соке
- Баклажаны вареные
- Баклажаны, нарезанные кружочками, с овощным фаршем в томатном соусе
- Баклажаны, нарезанные кружками, жареные
- Баклажаны и томаты жареные консервированные
- Жареные баклажаны
- Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе
- Баклажаны соленые 1
- Баклажаны соленые 2
- Баклажаны сушеные 1
- Баклажаны сушеные 2

- Баклажанная икра
- Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)
- Икра баклажанная с овощами
- Икра баклажанная домашняя
- Икра баклажанная по-гречески
- Икра из баклажанов
- Икра баклажанная с овощами
- Зеленая икра
- Баклажанный соус
- Лапти
- Аджика с баклажанами
- Адская приправа
- Баклажанная закуска
- Сотэ из перца и баклажанов
- Имам баллы
- Хяфта-белжар
- Рагу овощное с баклажанами

- Бобовые
  -
  - Сушка и маринование бобов
  - Зеленый горошек 1
  - Зеленый горошек 2
  - Горох для быстрых супов
  - Стерилизованная фасоль в слалкокислой заливке (для приготовления салата)
  - Стерилизованная фасоль в слалкокислой заливке (для тепловой обработки)
  - Фасоль, стерилизованная в рассоле
  - Фасоль, засыпанная солью
  - Сушеная фасоль
  - Замороженная фасоль
  - Фасоль спаржевая
  - Греческая закуска
- Кабачки
  -
  - Кабачки по-украински 1
  - Кабачки по-украински 2
  - Кабачки в томатном соусе
  - Кабачки и патиссоны впрок
  - Кабачки консервированные 1
  - Кабачки консервированные 2
  - Кабачки консервированные 3
  - Кабачки, консервированные по-

- мелитопольски
- Кабачки, консервированные с морковью
- Кабачки, консервированные по-польски
- Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)
- Кабачки, консервированные с помидорами
- Кабачки соленые 1
- Кабачки соленые 2
- Кабачки соленые по-польски
- Кабачки маринованные 1
- Кабачки маринованные 2
- Кабачки маринованные острые
- Кабачки маринованные без стерилизации
- Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе
- Кабачки, фаршированные овощами в томатном соусе
- Кабачки, фаршированные рисом
- Кабачковая икра 1
- Кабачковая икра 2
- Кабачковая икра 3
- Икра из кабачков 1
- Икра из кабачков 2
- Икра кабачковая
- Цукаты
- Варенье из кабачков
- Варенье из кабачка

- Капуста
  -
  - Квашение капусты
  - Квашеная капуста 1
  - Квашеная капуста 2
  - Квашеная капуста 3
  - Квашеная капуста 4
  - Капуста квашеная 1
  - Капуста квашеная 2
  - Быстро квашеная капуста с луком
  - Капуста квашеная стерилизованная
  - Белокочанная капуста квашеная пастеризованная
  - Капуста, квашенная по-армянски
  - Капуста, квашенная кочанами
  - Капуста, квашенная со свеклой 1
  - Капуста, квашенная со свеклой 2

- Белокочанная капуста, квашенная в банках
- Белокочанная квашеная капуста «Трехдневка»
- Капуста, маринованная по-грузински
- Капуста, маринованная с яблоками
- Капуста маринованная
- Капуста «под шубой»
- Луковая капуста
- Капуста засолочная пикантная
- Капуста с кабачками и помидорами
- Капуста по-грузински
- Капуста по-петровски
- Капуста с черносливом
- Капуста «Витаминная мозаика»
- Капуста с медом «Лимонная»
- Капуста с виноградом
- Капуста с яблоками
- Капуста со сливами и свеклой
- Капуста по-азербайджански
- Капуста провансаль 1
- Капуста провансаль 2
- Капуста в медовой заливке
- Капуста в свекольном соке
- Капуста пятиминутка
- Капуста по-корейски
- Капуста со свеклой и базиликом
- Капуста с тмином и кориандром
- Капуста с перцем
- Консервирование кольраби
- Замороженная савойская капуста
- Цветная капуста 1
- Цветная капуста 2
- Капуста цветная замороженная
- Замороженная цветная капуста
- Консервированная цветная капуста
- Консервирование цветной капусты
- Капуста цветная маринованная
- Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные
- Соление цветной капусты
- Капуста брюссельская консервированная
- Капуста краснокочанная консервированная
- Капуста маринованная белокочанная и краснокочанная

- Капуста белокочанная маринованная
- Капуста белокочанная для быстрого употребления.
- Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами
- Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
- Салат из краснокочанной капусты
- Консервирование сока (рассола) квашеной капусты
- Сок из квашеной капусты
- Сок из свежей капусты
- Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе
- Голубцы, фаршированные овощами с рисом, в томатном соусе
- Голубцы овощные квашеные
- Голубцы закусочные
- Закуска из капусты

- Кукуруза
  -
  - Маринованные початки
  - Початки кукурузы
  - Замороженная кукуруза
  - Кукуруза маринованная
  - Кукуруза консервированная сладкая
- Морковь
  -
  - Морковь по-украински
  - Морковь маринованная 1
  - Морковь маринованная 2
  - Морковь натуральная 1
  - Морковь натуральная 2
  - Морковь сушеная
  - Морковь, обжаренная в томатном соусе
  - Квашеная морковь
  - Морковь консервированная
  - Заправка для супа
  - Морковный сок
  - Джем из моркови
  - Цукаты
  - Варенье из моркови 1
  - Варенье из моркови 2
- Огурцы

- Огурцы консервированные 1
- Огурцы консервированные 2
- Огурцы консервированные 3
- Консервированные огурчики «с хрустом»
- Консервированные огурцы с соком смородины
- Огурцы консервированные резаные
- Огурцы, консервированные без стерилизации
- Огурцы, консервированные в томатном соке
- Огурцы квашеные стерилизованные
- Огурцы соленые 1
- Огурцы соленые 2
- Огурцы соленые с последующим маринованием
- Огурцы соленые (классические)
- Огурцы соленые с красной смородиной
- Огурцы соленые со сладким перцем
- Огурцы соленые пряные
- Огурцы соленые с чесноком
- Огурцы соленые по-польски
- Огурцы соленые стерилизованные
- Огурцы соленые, консервированные без уксуса 1
- Огурцы соленые, консервированные без уксуса 2
- Соленые огурцы в банках
- Огурцы, соленые с сахаром по-чешски
- Огурцы, соленые в большой посуде
- Огурцы, соленые в стеклянных банках
- Сухой засол огурцов
- Огурцы свежепросоленные
- Огурцы, соленые в тыкве
- Огурцы маринованные 1
- Огурцы маринованные 2
- Огурцы маринованные 3
- Маринованные огурцы
- Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой
- Огурцы маринованные Ассорти
- Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой
- Огурцы в белке

- Огурцы со свечой
- Огурчики, как у бабушки
- Огурчики по бабушкиному рецепту
- Огурцы малосольные 1
- Огурцы малосольные 2
- Огурцы малосоленые
- Огурцы малосольные пастеризованные
- Огурцы малосольные на белом хлебе
- Огурчики малосольные быстрого приготовления
- Огурцы малосольные стерилизованные 1
- Огурцы малосольные стерилизованные 2
- Огурцы по-волгоградски 1
- Огурцы по-волгоградски 2
- Огурцы «с кислинкой»
- Огурцы с лимонной кислотой
- Замороженный салат из огурцов
- Огурцы ускоренного посола
- Огурцы «душистые»
- Огурцы и болгарский перец
- Огурцы в сладкой заливке
- Пряный засол
- Огурцы в огурцах
- Огурцы с помидорами
- Огурцы с горчицей
- Огурцы кисло-сладкие
- Огурцы пол капроновую крышку
- Огурцы под металлическую крышку.
- Варенье из огурцов
- Пикули

- Патиссоны
  -
  - Консервирование кабачков и патиссонов
  - Патиссоны консервированные 1
  - Патиссоны консервированные 2
  - Патиссоны консервированные 3
  - Патиссоны консервированные 3
  - Патиссоны маринованные 1
  - Патиссоны маринованные 2
  - Соленые патиссоны
  - Патиссоны соленые 1
  - Патиссоны соленые 2
  - Патиссоны по-украински
  - Икра из патиссонов

- Цукаты
- Перец
  -
  - Сладкий перец (стручковый) консервированный 1
  - Сладкий перец (стручковый) консервированный 2
  - Перец консервированный
  - Болгарский перец (консервированный).
  - Перец крепкого посола
  - Фаршированный перец в томатном соке
  - Перец фаршированный квашеный
  - Перцы, фаршированные капустой
  - Перец, фаршированный капустой
  - Перец фаршированный
  - Перец, фаршированный морковью и кореньями
  - Перец сладкий маринованный
  - Маринованный фаршированный перец
  - Маринованный стручковый перец
  - Перец маринованный 1
  - Перец маринованный 2
  - Перец, маринованный с растительным маслом
  - Перец салатный маринованный
  - Перец соленый
  - Перец жареный соленый
  - Перец натуральный
  - Перец печеный
  - Перцы печеные
  - Перец болгарский
  - Замороженный перец
  - Перец в томатном соке
  - Перец сладкий жареный
  - Сушка острого перца
  - Замораживание красного сладкого перца
  - Лечо 1
  - Лечо 2
  - Овощная заправка
  - Салат из перца 1
  - Салат из перца 2
  - Салат из перца по-болгарски
  - Икра
  - Пюре

- Лютеница
- Соус «Крымский»
- Гогошары маринованные

- Помидоры (томаты)
  -
  - Помидоры соленые консервированные
  - Помидоры, консервированные в собственном соку
  - Помидоры консервированные 1
  - Помидоры консервированные 2
  - Помидоры консервированные 3
  - Помидоры цельноконсервированные с кожицей
  - Помидоры цельноконсервированные без кожицы
  - Помидоры, консервированные без стерилизации
  - Помидоры, консервированные горячим способом
  - Помидоры, консервированные способом горячей заливки
  - Помидоры, консервированные в томатном соке
  - Помидоры и огурцы консервированные
  - Помидоры маринованные 1
  - Помидоры маринованные 2
  - Помидоры маринованные 3
  - Помидоры маринованные Ассорти
  - Красные маринованные помидоры
  - Помидоры зеленые маринованные
  - Красные помидоры-«пальчики» маринованные
  - Маринованные фаршированные помидоры
  - Помидоры соленые
  - Помидоры соленые
  - Помидоры соленые в собственном соке
  - Помидоры соленые в маринаде
  - Соленые помидоры с горчицей
  - Соленые помидоры
  - Помидоры натуральные
  - Помидоры натуральные кисло-сладкие
  - Помидоры красные натуральные
  - Помидоры красные натуральные очищенные

- Помидоры в собственном соку
- Помидоры, очищенные в собственном соку
- Помидоры в собственном соку с пряностями
- Помидоры, фаршированные овощами
- Помидоры зеленые фаршированные
- Помидоры, фаршированные в томатном соусе
- Свежие помидоры «Зимний сюрприз».
- Помидоры в уксусной заливке
- Помидоры с вишневыми листьями
- Помидоры с виноградными листьями
- Помидоры с гроздьями рябины
- Помидоры с зеленью по-мелитопольски
- Помидоры чесночные
- Помидоры в яблочном соку
- Помидоры «пикантные»
- Замороженные помидоры
- Помидоры с огурцами в желатине
- Помидоры с горчицей
- Помидоры резаные в пряной заливке
- Помидоры с огурцами
- Помидоры в желе
- Помидоры с перцем
- Помидоры с патиссонами
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры измельченные
- Салат из свежих помидоров
- Салат из зеленых помидоров
- Салат из зеленых помидоров консервированный
- Паста томатная
- Паста из яблок с помидорами
- Паста томатная острая
- Паста томатно-сливовая
- Икра из отбракованных спелых помидоров
- Икра из мелких зеленых помидоров
- Айвар из помидоров
- Пюре
- Томатный соус 1
- Томатный соус 2
- Томатный соус 3
- Соус томатный по-французски
- Соус томатно-сливовый густой

- Соус томатный с яблоками
- Остро-сладкий китайский соус
- Македонский острый соус
- Соус острый
- Соус «Кубанский»
- Соус по-кубански
- Соус-кабул
- Соус домашний
- Кетчуп со специями
- Кетчуп с хреном
- Кетчуп с базиликом и сельдереем
- Кетчуп с яблоками
- Томатный сок 1
- Томатный сок 2
- Томатный сок 3
- Томатный сок 4
- Сок томатно-яблочный
- Приправа из помидоров с чесноком
- Варенье из зеленых помидоров 1
- Варенье из зеленых помидоров 2
- Варенье из зеленых помидоров 3
- Варенье из недозрелых помидоров

- Ревень
  -
  - Варенье из ревеня 1
  - Варенье из ревеня 2
  - Варенье из ревеня 3
  - Цукаты из ревеня 1
  - Цукаты из ревеня 2
  - Компот из ревеня 1
  - Компот из ревеня 2
  - Ревень в сиропе
  - Пюре из ревеня 1
  - Пюре из ревеня 2
  - Джем из ревеня
  - Повидло из ревеня
  - Сок из ревеня
  - Заготовка для супа из ревеня
- Свекла
  -
  - Свекла натуральная
  - Свекла маринованная 1
  - Свекла маринованная 2
  - Свекла маринованная 3

- Свекла маринованная 4
- Свекла маринованная сладкая 1
- Свекла маринованная сладкая 2
- Свекла, маринованная с хреном
- Свекла маринованная с черной смородиной
- Свекла квашеная
- Квашение ботвы молодой свеклы
- Свекла с хреном
- Квашение ботвы молодой свеклы
- Свекольный сироп
- Икра
- Икра из свеклы
- Икра свекольная

- Лук
  -
    - Солено-маринованный лук
    - Маринованный лук
    - Лук маринованный 1
    - Лук маринованный 2
    - Лук маринованный 3
    - Стерилизованный маринованный мелкий лук
    - Лук, маринованный по-болгарски
    - Лук сушеный
    - Лук с солью
    - Зеленый лук соленый
    - Засолка лука-репки
    - Засолка лука-пера
    - Зеленый лук маринованный
    - Зеленый лук замороженный
    - Икра луковая по-украински
- Чеснок
  -
    - Чеснок маринованный 1
    - Чеснок маринованный 2
    - Чеснок маринованный 3
    - Маринованный чеснок
    - Молодой чеснок маринованный 1
    - Молодой чеснок маринованный 2
    - Чеснок соленый 1
    - Чеснок соленый 2
    - Чеснок соленый 3
    - Чеснок квашеный

- Квашеный чеснок
- Чеснок в рассоле
- Стрелки чеснока маринованные
- Маринованные стрелы чеснока «Базарная черемша»
- Сок из стрел чеснока
- Гарнир из стрел чеснока
- Чесночная заправка сухая
- Чесночная соль
- Чеснок сухого засола
- Чеснок соленый в заливке
- Чеснок, квашенный с зеленью базилика
- Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника
- Чеснок, квашенный в свекольном соке
- Чеснок, квашенный в яблочном соке
- Чеснок, квашенный с красной смородиной
- Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины
- Стрелки чеснока квашеные
- Стрелки чеснока, маринованные с лимонной кислотой

- Хрен
  -
  - Хрен консервированный с лимоном
  - Хрен маринованный
  - Хрен, маринованный со столовой свеклой
  - Хрен с маринадом
  - Хрен со свекольным соком
  - «Хреновая» закуска
  - Приправа из хрена
  - Хрен со свекольным рассолом
  - Сухая заготовка из корней хрена
  - Сухая приправа из листьев хрена
- Зелень
  -
  - Заготовка для зеленых борщей
  - Сушеная зелень
  - Соление зелени
  - Зелень для приправы
  - Зелень на зиму 1
  - Зелень на зиму 2
  - Замороженная зелень
  - Заморозка зелени на зиму для супа
  - Зеленые ши

- Заготовка для зеленых шей
- Ассорти из соленой зелени
- Зелень укропа, петрушки и сельдерея консервированные
- Укроп, петрушка, сельдерей
- Шпинат и щавель натуральные
- Шпинат консервированный
- Пюре из шпината
- Щавель консервированный 1
- Щавель консервированный 2
- Соление щавеля
- Пюре из щавеля
- Щавель-пюре
- Щавель натуральный
- Щавель для зимних шей
- Щавель для супа
- Щавель для пирогов
- Сок из щавеля
- Щавель замороженный
- Щавель соленый
- Маринование зелени укропа
- Сушка укропа
- Замороженная зелень
- Укроп для приправ
- Укроп для засолки и консервирования огурцов
- Соленый укроп
- Укроп в масле
- Укроп сухим посолом
- Укроп в уксусе
- Крапива натуральная
- Крапива соленая
- Крапива консервированная
- Листья крапивы квашеные
- Петрушка соленая
- Соление петрушки и других пряных растений
- Маринование петрушки и других пряных растений
- Петрушка маринованная
- Соление зелени петрушки
- Петрушка сушеная
- Петрушка замороженная
- Листья сельдерея маринованные

- Сельдерей консервированный
- Варенье из салата

- Овощное ассорти
  - Овощи квашеные
  - Овощи по-кубански
  - Соленье трехцветное
  - Токана овощная из сладкого перца или гогошаров и риса
  - Овощная смесь
  - Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде
  - Овощное ассорти 1
  - Овощное ассорти 2
  - Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде
  - Ассорти маринованное
  - Ассорти из патиссонов с овощами
  - Ассорти из маринованных овощей 1
  - Ассорти из маринованных овощей 2
  - Ассорти из маринованных овощей 3
  - Ассорти из маринованных овощей 4
  - Ассорти из маринованных овощей 5
  - Овощная приправа
  - Острая приправа
  - Приправа к борщу
  - Заправка для супа
  - Замороженные овощные корнеплоды
  - Замороженная овощная смесь
  - Пюре из плодов и ягод
  - Маринад «Ассорти»
  - Закуска
  - Овощной фарш
  - Аджика домашняя
  - Аджика на зиму
  - Адская приправа
  - Гювеч
  - Салат Кубанский 1
  - Салат Кубанский 2
  - Салат донской из свежих овощей
  - Салат из сладкого перца и помидоров
  - Салат из хрена, яблок и моркови
  - Салат «Весенний»
  - Салат «осенний»
  - Салат летний

- Салат нежинский
- Салат белоцерковский
- Украинский салат из овощей
- Салат «Аленка»
- Салаты консервированные из овощей
- Салат из огурцов, помидоров, моркови, лука
- Салат из огурцов и яблок
- Салат из моркови, помидоров, сельдерея, кабачков
- Салат из сладкого перца и помидоров
- Салат «Пурша»
- Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука
- Салат «Азербайджан»
- Винегрет
- Салат из кабачков
- Салат из кабачков и помидоров
- Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком
- Салат из черной редьки
- Морковь и цветная капуста
- Капустно-свекольный сок
- Баклажаны и помидоры жареные консервированные
- Кабачки, грибы и помидоры жареные
- Перец, фаршированный капустой
- Помидоры, фаршированные овощами, в томатном соусе
- Черная редька с другими овощами

○ Консервирование фруктов и ягод

-
- Приготовление сиропа
- Абрикосы
  -
  - Абрикосы в сахаре
  - Абрикосы в яблочном пюре
  - Абрикосы засахаренные
  - Абрикосы засахаренные по-словацки
  - Абрикосы в морковном соке
  - Абрикосы в собственном соку 1
  - Абрикосы в собственном соку 2
  - Абрикосы в собственном соку 3
  - Абрикосы в собственном соку натуральные

- Сушеные абрикосы
- Маринованные абрикосы 1
- Маринованные абрикосы 2
- Варенье из абрикосов 1
- Варенье из абрикосов 2
- Варенье из абрикосов 3
- Варенье из абрикосов 4
- Варенье из целых абрикосов
- Абрикосовое варенье «Сюрприз»
- Варенье из абрикосов для украшения выпечных изделий
- Варенье из абрикосов с косточками 1
- Варенье из абрикосов с косточками 2
- Абрикосовое варенье 1
- Абрикосовое варенье 2
- Варенье из половинок абрикосов
- Варенье из целых абрикосов
- Пюре из абрикосов
- Пюре абрикосово-яблочное
- Джем абрикосовый 1
- Джем абрикосовый 2
- Джем абрикосово-крыжовенный
- Джем абрикосовый по-польски 1
- Джем абрикосовый по-польски 2
- Джем абрикосовый по-словацки
- Повидло из абрикосов 1
- Повидло из абрикосов 2
- Повидло абрикосовое
- Мармелад из абрикосов
- Мармелад абрикосово-морковный
- Мармелад абрикосово-яблочный
- Мармелад абрикосовый мягкий
- Мармелад абрикосовый твердый
- Пастила абрикосовая
- Пастила абрикосовая по-словацки
- Абрикосовый конфитюр
- Конфитюр абрикосовый
- Конфитюр абрикосово-яблочный
- Паста из абрикосов по-словацки
- Желе из абрикосов 1
- Желе из абрикосов 2
- Желе абрикосовое 1
- Желе абрикосовое 2
- Абрикосовые цукаты

- Цукаты из абрикосов
- Соус из абрикосов
- Компот из абрикосов 1
- Компот из абрикосов 2
- Компот из половинок абрикосов
- Компот из абрикосов (ускоренный)
- Компот из абрикосов с медом
- Компот из абрикосов и вишни
- Абрикосовый сок с мякотью 1
- Сок абрикосовый с мякотью 2
- Сок абрикосовый без стерилизации

- Айва
  -
  - Лекарственные заготовки айвы
  - Айва японская, протертая с сахаром
  - Айва японская с кабачками, протертая с сахаром
  - Айва японская с яблоками, протертая с сахаром
  - Варенье из айвы 1
  - Варенье из айвы 2
  - Варенье из айвы 3
  - Варенье из айвы 4
  - Варенье из айвы 5
  - Варенье из айвы бабушкино
  - Деликатесное варенье из айвы
  - Варенье из айвы в один прием
  - Варенье из айвы прабабушкино
  - Варенье из айвы по-украински 1
  - Варенье из айвы по-украински 2
  - Варенье из айвы по-польски
  - Варенье из айвы японской 1
  - Варенье из айвы японской 2
  - Варенье из айвы японской 3
  - Айвовое пюре
  - Айвовое пюре без сахара
  - Джем из айвы
  - Джем из айвы по-польски
  - Джем из плодов айвы
  - Повидло из айвы 1
  - Повидло из айвы 2
  - Мармелад из айвы 1
  - Мармелад из айвы 2
  - Мармелад из айвы японской

- Мармелад из печеной айвы японской
- Мармелад из айвы по-абхазски
- Желе из айвы 1
- Желе из айвы 2
- Желе из айвы 3
- Желе из айвы японской
- Желе из айвы по-абхазски
- Желе из айвы по-польски
- Цукаты из айвы
- Цукаты из айвы по-украински
- Цукаты из айвы японской
- Цукаты из айвы японской и кабачков
- Пастила из айвы
- Нектар из айвы с яблоками
- Сок из айвы
- Сок из айвы японской
- Компот из айвы 1
- Компот из айвы 2
- Компот из айвы 3
- Компот из айвы с грушами
- Компот из айвы с изюмом
- Компот из айвы с персиками
- Компот из айвы японской
- Компот из айвы японской с боярышником
- Компот из айвы японской с кабачками

- Актинидия
  -
  - Лекарственные заготовки актинидии
  - Актинидия в сахаре
  - Актинидия в сахарном сиропе
  - Актинидия, протертая с сахаром 1
  - Актинидия, протертая с сахаром 2
  - Вяленая актинидия
  - Сушеная актинидия
  - Актинидия засахаренная
  - Варенье из актинидии 1
  - Варенье из актинидии 2
  - Повидло из актинидии
  - Повидло из актинидии со сливами
  - Пюре из актинидии с сахаром
  - Пюре из актинидии
  - Сироп из актинидии 1
  - Сироп из актинидии 2
  - Сок из актинидии 1

- Сок из актинидии 2
- Компот из актинидии 1
- Компот из актинидии 2
- Компот из актинидии 3

- Апельсин
  -
  - Варенье из апельсиновых корок 1
  - Варенье из апельсиновых корок 2
  - Варенье из апельсиновых корочек
  - Варенье из апельсинов
  - Апельсиновые корочки сушеные
  - Апельсиновый лжем 1
  - Апельсиновый джем 2
  - Апельсиновый джем 3
  - Засахаренная апельсиновая корка
  - Апельсиновый конфитюр
  - Мармелад из апельсинов
  - Апельсиновые цукаты
  - Апельсиновый напиток
- Арбуз
  -
  - Свежие плоды, сок, отвар арбузных корок
  - Арбузы, соленые в рассоле
  - Арбузы, соленые в капусте
  - Арбузы, соленые с яблоками
  - Арбузы, соленые в банках
  - Арбузы соленые
  - Варенье из арбузных корок 1
  - Варенье из арбузных корок 2
  - Варенье из арбузных корок 3
  - Повидло из арбуза
  - Мед из арбузов
  - Цукаты из арбузных корок
  - Цукаты из арбузных корок
- Барбарис
  -
  - Лекарственные заготовки барбариса
  - Барбарис пастеризованный
  - Варенье из барбариса 1
  - Варенье из барбариса 2
  - Варенье из барбариса 3
  - Варенье из барбариса 4
  - Варенье из барбариса 5
  - Мармелад из барбариса

- Мармелад из барбариса с яблоками
- Мармелад из барбариса с морковью
- Желе из барбариса
- Джем из барбариса
- Джем из барбариса с яблоками
- Пастила из барбариса
- Пюре из барбариса
- Пюре из барбариса с яблоками
- Повидло из барбариса
- Конфитюр из барбариса
- Нектар из барбариса
- Компот из барбариса
- Компот из барбариса с грушами
- Компот из барбариса с яблоками
- Сок из барбариса
- Сок из барбариса и земляники
- Сок из барбариса и яблок
- Компот из барбариса
- Барбарисовый сок

- Боярышник
  -
  - Лекарственные заготовки боярышника
  - Боярышник с черной смородиной, протертые с сахаром
  - Боярышник, протертый с сахаром
  - Боярышник с яблоками, протертые с сахаром
  - Протертый с сахаром боярышник
  - Боярышник засахаренный
  - Джем из боярышника с клюквой
  - Джем из боярышника с яблоками 1
  - Джем из боярышника с яблоками 2
  - Джем из боярышника
  - Джем из боярышника с солодом
  - Повидло из боярышника 1
  - Повидло из боярышника 2
  - Пюре из боярышника 1
  - Пюре из боярышника 2
  - Пюре из боярышника и айвы японской
  - Пюре из боярышника и малины
  - Пюре из боярышника с яблоками
  - Пюре из плодов боярышника
  - Пастила из боярышника
  - Компот из боярышника 1

- Компот из боярышника 2
- Компот из боярышника с айвой японской
- Коктейль из боярышника в яблочном соке

- Брусника
  -
  - Лекарственные заготовки брусники
  - Брусника натуральная
  - Брусника без сахара
  - Брусника моченая
  - Моченая брусника
  - Брусника в собственном соку со сливами
  - Брусника в собственном соку с сахаром
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Брусника в собственном соку 1
  - Брусника в собственном соку 2
  - Брусника в собственном соку с яблоками
  - Брусника или клюква
  - Брусника маринованная
  - Маринованная брусника
  - Брусника, маринованная с яблоками 1
  - Брусника, маринованная с яблоками 2
  - Маринад брусничный
  - Варенье из брусники 1
  - Варенье из брусники 2
  - Варенье из брусники 3
  - Варенье брусничное
  - Варенье из брусники с добавками
  - Варенье с уменьшенной дозировкой сахара
  - Варенье из брусники и яблок
  - Варенье из брусники с яблоками 1
  - Варенье из брусники с яблоками 2
  - Варенье из брусники с яблоками 3
  - Варенье из брусники и груш
  - Джем из брусники
  - Джем из брусники по-словацки
  - Джем из брусники с морковью
  - Джем из брусники со сливой
  - Джем из брусники с яблоками
  - Приправа бруснично-яблочная
  - Повидло из брусники
  - Повидло брусничное
  - Повидло бруснично-черничное
  - Повидло из брусники и голубики

- Желе из брусники 1
- Желе из брусники 2
- Мармелад из брусники
- Мармелад из брусники и яблок
- Мармелад из брусники и яблок
- Компот из брусники
- Компот из брусники по-чешски
- Компот из брусники с яблоками или грушами
- Сок брусничный

- Бузина
  -
  - Сушение бузины
  - Лекарственная заготовка бузины
  - Бузина чёрная
  - Варенье из бузины
  - Сок из черной бузины
  - Пюре из черной бузины
  - Джем из бузины
  - Джем из черной бузины
  - Мармелад из бузины
  - Мармелад из бузины с черносливом
  - Пастила из черной бузины
  - Сироп из черной бузины
  - Сироп из бузины
  - Сушеная бузина
  - Компот из бузины
  - Сусло из бузины
  - Шипучий лимонад из цветов черной бузины
  - Вино из бузины
- Виноград
  -
  - Приготовление изюма
  - Виноград (ягоды) маринованный
  - Маринованный виноград
  - Виноградные кисти маринованные
  - Виноград консервированный
  - Варенье виноградное
  - Варенье из винограда 1
  - Варенье из винограда 2
  - Варенье из винограда 3
  - Варенье из недозрелого винограда
  - Варенье виноградное по-грузински

- Желе из винограда
- Желе виноградное
- Мармелад виноградный по-грузински
- Компот из винограда

- Вишня
  -
  - Вишни маринованные
  - Маринованная вишня
  - Вишня в собственном соку
  - Консервированная вишня без косточек
  - Вишня в коньяке
  - Ликерные вишни по-дорожному
  - Вишня в сахаре
  - Варенье из вишни
  - Варенье из вишен 1
  - Варенье из вишен 2
  - Варенье вишневое без косточек
  - Варенье из вишни без косточек
  - Варенье вишневое с косточками
  - Варенье из вишни с косточками
  - Сухое варенье из вишни
  - Вишнево-персиковый конфитюр
  - Цукаты из вишни
  - Желе из вишни
  - Пюре из вишни
  - Мармелад из вишни
  - Компот из вишни
  - Компот из вишни ускоренным способом
  - Вишневый сироп
  - Сброженный сок из вишни
  - Сок вишневый с сахаром
  - Сок вишневый с мякотью
  - Ликер вишневый
  - Вишневка
  - Вишневая наливка
  - Сладкое вишневое вино
- Водяника
  -
  - Лекарственные заготовки водяники
  - Моченая водяника
  - Мороженая водяника
  - Варенье из водяники
  - Сок из водяники
  - Джем из ягод водяники

- Пастила из водяники
- Приправа из водяники
- Мармелад из ягод водяники

- Голубика
  -
  - Сушеная голубика
  - Лекарственные заготовки голубики
  - Голубика в собственном соку
  - Голубика протертая с сахаром 1
  - Голубика протертая с сахаром 2
  - Варенье из голубики
- Груша
  -
  - Сушка дикорастущих груш.
  - Груши по-украински
  - Груша в меду
  - Груши маринованные
  - Маринование груш
  - Груши моченые с брусникой
  - Груша в красносморолиновом пюре
  - Груша в алычовом пюре
  - Груша в крыжовенном пюре
  - Груша в сливовом пюре
  - Груша в яблочном желе
  - Груша в яблочном пюре
  - Груша по-чешски
  - Груши моченые
  - Груши моченые с брусникой
  - Варенье грушевое
  - Варенье грушевое по-польски
  - Варенье из груш 1
  - Варенье из груш 2
  - Повидло грушево-яблочное
  - Повидло грушевое
  - Джем грушевый 1
  - Джем грушевый 2
  - Джем из груш
  - Мармелад грушевый мягкий
  - Мармелад грушевый твердый
  - Мармелад из груш с виноградным соком
  - Пастила из груш
  - Пастила грушево-яблочная
  - Цукаты из груш
  - Грушево-ежевичный конфитюр

- Пюре из груш
- Компот из груш
- Компот грушевый
- Компот грушевый особый
- Компот из груш с ванилью
- Компот из груш с ягодным сиропом
- Ассорти с грушами
- Грушевый ликер
- Компот грушевый
- Джем грушевый
- Ликер грушевый

- Дыня
  -
  - Дыня в желе
  - Дыня маринованная
  - Варенье из дыни 1
  - Варенье из дыни 2
  - Варенье из дыни 3
  - Варенье из дыни 4
  - Мармелад из дыни
  - Цукаты из дыни
  - Компот из дыни
- Ежевика
  -
  - Лекарственные заготовки ежевики
  - Ежевика в собственном соку
  - Компот из ежевики
  - Джем из ежевики
  - Джем из ежевики с яблоками
  - Пастила из ежевики
  - Смоква из ежевики
  - Ежевичный сироп
  - Варенье из ежевики 1
  - Варенье из ежевики 2
  - Варенье из ежевики 3
  - Повидло из ежевики
- Жимолость
  -
  - Сушеная жимолость
  - Лекарственные заготовки жимолости
  - Протертая с сахаром жимолость
  - Жимолость в сахаре
  - Сок из жимолости 1
  - Сок из жимолости 2

- Компот из жимолости
- Джем из жимолости
- Пастила из жимолости
- Варенье из жимолости 1
- Варенье из жимолости 2
- Варенье из жимолости съедобной
- Желе из жимолости

- Земляника
  -
  - Лекарственные заготовки земляники
  - Земляника в собственном соку
  - Земляника натуральная
  - Земляника, протертая с сахаром
  - Консервированная земляника
  - Земляника консервированная
  - Варенье из земляники 1
  - Варенье из земляники 2
  - Варенье из садовой и лесной земляники
  - Сок из земляники с сахаром
  - Сок земляничный без сахара
  - Компот из свежей земляники
  - Ассорти с земляникой
  - Пюре из земляники
  - Джем из земляники на кислом соке
  - Желе из земляники 1
  - Желе из земляники 2
  - Компот земляничный
  - Сок земляничный
  - Сок земляничный без сахара
  - Сок земляничный с сахаром
  - Земляничная вода
  - Сладкое земляничное вино
- Ирга
  -
  - Пюре из плодов ирги
  - Мармелад из ирги
  - Варенье из ирги 1
  - Варенье из ирги 2
- Калина
  -
  - Сушеная калина
  - Лекарственные заготовки калины
  - Калина в сахарном сиропе
  - Калина замороженная

- Желе из калины
- Калиновый натуральный сок
- Сироп из калины
- Пастила из калины
- Наливка калиновая

- Кизил
  -
  - Компот из кизила
  - Желе из кизила
  - Мармелад из кизила
  - Варенье из кизила 1
  - Варенье из кизила 2
  - Варенье из кизила 3
  - Варенье из кизила 4
  - Варенье из кизила с яблоками
  - Уксус из ягод кизила
- Клубника
  -
  - Клубника натуральная
  - Клубника к чаю
  - Клубника консервированная
  - Варенье из клубники
  - Варенье из клубники 1
  - Варенье из клубники 2
  - Варенье из клубники
  - Пюре из клубники лесной
  - Пюре из клубники
  - Джем из клубники и черешен
  - Джем клубничный
  - Джем из клубники
  - Повидло клубничное особое
  - Повидло из клубники и черешен
  - Повидло из клубники
  - Конфитюр из клубники и красной смородины
  - Конфитюр из клубники и ревеня
  - Конфитюр из крыжовника и клубники
  - Клубнично-ананасовый конфитюр
  - Пастила из клубники лесной
  - Желе сборное
  - Сироп из клубники лесной
  - Компот из клубники
  - Сок из клубники лесной
  - Сок из клубники

- Наливка из клубники
- Витамин из клубники

- Клюква
  -
  - Лекарственные заготовки клюквы
  - Клюква моченая 1
  - Клюква моченая 2
  - Моченая клюква
  - Клюква с сахаром 1
  - Клюква с сахаром 2
  - Клюква, протертая с сахаром
  - Клюква в собственном соку
  - Клюква в сахарном сиропе
  - Варенье из клюквы 1
  - Варенье клюквенное с цедрой
  - Варенье из клюквы деликатесное
  - Желе из клюквы
  - Сок клюквенный с мякотью
  - Клюквенный сок с мякотью
  - Сок клюквенный с мякотью
  - Клюквенный сок с сахаром
  - Пастила из клюквы
  - «Клюквянка»
  - Компот из клюквы
  - Сироп клюквенный
- Княженика
  -
  - Мармелад из княженики
  - Варенье из княженики
- Костяника
  -
  - Лекарственные заготовки костяники
  - Сок из ягод костяники
  - Сироп из костяники
  - Сок костяники
  - Компот из костяники
  - Варенье из костяники
- Крыжовник
  -
  - Заготовка из крыжовника
  - Консервированный крыжовник
  - Маринованный крыжовник
  - Крыжовник, маринованный горячим способом

- Крыжовник маринованный
- Изумрудное варенье
- Варенье из крыжовника для украшения выпечных изделий «Изумрудное»
- Варенье из крыжовника с орехами
- Варенье из крыжовника 1
- Варенье из крыжовника 2
- Варенье из крыжовника 3
- Желе из крыжовника
- Ассорти с крыжовником
- Пюре из крыжовника
- Джем из крыжовника
- Джем из крыжовника и черной смородины
- Джем из крыжовника с вишней
- Мармелад из крыжовника
- Уксус из крыжовника 1
- Уксус из крыжовника 2
- Компот из крыжовника 1
- Компот из крыжовника 2
- Компот из крыжовника с черной смородиной
- Компот из крыжовника с вишней
- Сок из ягод крыжовника
- Сок крыжовенный

- Лимонник
  -
  - Сушка лимонника
  - Лекарственные заготовки лимонника
  - Сок лимонника из сушеных ягод
  - Ягоды лимонника в сахаре
  - Сироп из ягод лимонника
- Малина
  -
  - Сушеная малина
  - Лекарственные заготовки малины
  - Малина протертая
  - Малина с сахаром
  - Малина консервированная
  - Малина «витаминная»
  - Малина протертая
  - Малина, протертая с сахаром
  - Варенье из малины 1
  - Варенье из малины 2
  - Варенье из малины 3

- Малиновое варенье
- Варенье из малины быстрое
- Малиновое варенье без волы
- Мармелад из малины
- Повидло из малины 1
- Повидло из малины 2
- Малиново-ананасный конфитюр
- Желе из малины
- Малиновое желе
- Желе сборное
- Ассорти с малиной
- Смоква из малины
- Сок малиновый натуральный
- Сок малиновый с сахаром
- Сброженный сок из малины
- Компот из малины 1
- Компот из малины 2
- Компот из малины по-украински
- Малиновый ликер
- Сладкое малиновое вино
- Малиновая наливка 1
- Малиновая наливка 2

- Морошка
  -
  - Морошка в сахаре
  - Сок из ягод морошки с сахаром
  - Моченая морошка
  - Пастила из морошки с яблоками
  - Варенье из морошки 1
  - Варенье из морошки 2
  - Пюре из ягод морошки
  - Джем из ягод морошки
  - Мармелад из ягод морошки
  - Наливка из морошки
  - Сок из ягод морошки без сахара
  - Компот из морошки
- Облепиха
  -
  - Лекарственные заготовки облепихи
  - Облепиха с сахаром
  - Облепиха, протертая с сахаром
  - Облепиха цельными ягодами
  - Варенье из облепихи 1
  - Варенье из облепихи 2

- Варенье из облепихи по-бурятски
- Пюре из облепихи 1
- Пюре из облепихи 2
- Джем из облепихи
- Пастила из облепихи
- Сок из облепихи
- Сок облепиховый с мякотью
- Компот из облепихи «с кислинкой»
- Компот из облепихи с сахаром
- Компот из облепихи 1
- Компот из облепихи 2
- Ассорти с облепихой
- Вино из облепихи

- Персик
  -
  - Персики в собственном соку
  - Персиковый компот
  - Смешанный персиковый компот
  - Персики в собственном соку
  - Персики в вине
  - Персиковый джем
  - Персиковый мармелад
  - Персиковое варенье
  - Персиковое повидло
  - Засахаренные персики
  - Варенье из персиков
  - Персики в вине
  - Персиковый конфитюр с корицей
  - Повидло из персиков особое
- Рябина обыкновенная
  -
  - Лекарственные заготовки рябины
  - Рябина, протертая с сахаром
  - Рябина на меду
  - Черноплодная рябина с сахаром 1
  - Черноплодная рябина с сахаром 2
  - Замороженная в кистях рябина
  - Замороженная рябина в сахарной пудре
  - Черноплодная рябина консервированная
  - Варенье из рябины 1
  - Варенье из рябины 2
  - Варенье из рябины черноплодной
  - Варенье из черноплодной рябины с яблоками

- Пюре из рябины
- Повидло из рябины
- Густое повидло из рябины
- Яблочно-рябиновое повидло
- Джем из черноплодной рябины
- Пастила из рябины
- Пастила из черноплодной рябины
- Цукаты из черноплодной рябины
- Мармелад рябиново-яблочный
- Сок из рябины
- Сок рябиновый с мякотью
- Сок из черноплодной рябины
- Компот из черноплодной рябины
- Смоква из рябины
- Вино из черноплодной рябины
- Вино «черноплодно-выгодное»
- Рябиновое крепкое вино
- Наливка рябиновая
- Наливка рябиновая

- Слива (алыча)
  -
  - Слива в собственном соку
  - Слива моченая
  - Слива, консервированная с сахаром
  - Слива в сахаре
  - Сливы маринованные
  - Маринованные сливы
  - Сливовое варенье
  - Варенье из сливы
  - Варенье из слив с орехами
  - Повидло из слив без сахара
  - Сливовое повидло с малым содержанием сахара
  - Цукаты из сливы
  - Чернослив в шерри-бренди
  - Соус из слив
  - Начинка для пирогов
  - Компот из слив
  - Сок сливовый с мякотью
  - Сливовая смоква
  - Сливовое вино
  - Сливянка
  - Наливка из слив
  - Сброженный сок из слив

- Варенье из алычи 1
- Варенье из алычи 2
- Варенье из алычи 3
- Варенье из алычи 4
- Варенье из алычи по-грузински
- Джем из алычи
- Джем из алычи по-чешски
- Мармелад из алычи
- Приправа из алычи 1
- Приправа из алычи 2
- Приправа из алычи 3
- Компот из алычи 1
- Компот из алычи 2
- Компот из алычи и абрикосов
- Компот из алычи (ускоренный)
- Сок из алычи

- Смородина
  -
  - Сушение смородины
  - Лекарственные заготовки смородины
  - Смородина без сахара
  - Смородина горячим способом
  - Смородина «витаминная»
  - Смородиновое ассорти
  - Варенье «пятиминутка»
  - Красная смородина в собственном соку 1
  - Красная смородина в собственном соку 2
  - Протертая красная или белая смородина с сахаром
  - Варенье из красной смородины 1
  - Варенье из красной смородины 2
  - Варенье из красной смородины 3
  - Желе из красной смородины 1
  - Желе из красной смородины 2
  - Желе из красной смородины без желатина
  - Пюре из красной смородины 1
  - Пюре из красной смородины 2
  - Компот из красной смородины на черносмородиновом соке
  - Компот из красной смородины
  - Сок из красной смородины натуральный
  - Смородиновый кетчуп
  - Сладкое красносмородиновое вино
  - Смородина маринованная

- Смородина черная
- Черная смородина консервированная
- Черная смородина, консервированная с малой дозировкой сахара
- Черная смородина в собственном соку
- Черная смородина в собственном соку с сахаром
- Варенье из черной смородины 1
- Варенье из черной смородины 2
- Варенье из черной смородины 3
- Варенье из черной смородины 4
- Холодное варенье из черной смородины
- Желе из черной смородины 1
- Желе из черной смородины 2
- Пастеризованное пюре из черной смородины
- Пюре из черной смородины
- Пюре из свежей черной смородины
- Повидло из черной смородины с яблоками
- Джем из черной и красной смородины
- Джем из черной смородины
- Джем из черной смородины с яблоками и грушами
- Джем из черной смородины, холодный
- Пастила из черной смородины
- Компот из черной смородины
- Компот из черной смородины
- Компот из черной смородины по-украински
- Сброженный сок из смородины
- Спотыкач
- Сладкое черносмородиновое вино

- Терн
  -
  - Лекарственные заготовки терна
  - Терновка
  - Варенье из терна
- Тыква
  -
  - Тыква
  - Тыква маринованная 1
  - Тыква маринованная 2
  - Маринованная тыква
  - Замороженная тертая тыква

- Варенье из тыквы
- Повидло из тыквы и яблок
- Цукаты
- Цукаты из тыквы

- Черемуха
  -
  - Сушение черемухи
  - Лекарственные заготовки черемухи
  - Черемуховый сироп
  - Наливка из черемухи
- Черешня
  -
  - Черешня маринованная
  - Желтая черешня по-украински
  - Черешня в сахаре
  - Варенье из черешни 1
  - Варенье из черешни 2
  - Варенье из черешен
  - Варенье из белой черешни
  - Мармелад из черешни с вишней
  - Цукаты из черешни
  - Компот из черешни
  - Сок из черешни
- Черника
  -
  - Лекарственные заготовки черники
  - Черника
  - Черника консервированная
  - Черника, консервированная с сахаром
  - Черника в собственном соку 1
  - Черника в собственном соку 2
  - Черника в собственном соку с сахаром
  - Черника с сахаром
  - Сушеная черника
  - Черничное варенье
  - Мармелад из черники 1
  - Мармелад из черники 2
  - Мармелад из черники 3
  - Джем из черники
  - Черничный конфитюр с сидром
  - Компот из черники
  - Сок из черники
  - Сок черничный
  - Сок черничный с мякотью

- Шиповник
  -
  - Лекарственные заготовки шиповника
  - Варенье из шиповника
  - Варенье из плодов шиповника 1
  - Варенье из плодов шиповника 2
  - Пюре из плодов шиповника
  - Повидло из шиповника 1
  - Повидло из шиповника 2
  - Джем из плодов шиповника
  - Сок из шиповника с мякотью
  - Сироп из шиповника
  - Сироп из лепестков шиповника
  - Вино из шиповника 1
  - Вино из шиповника 2
- Яблоки
  -
  - Сушка
  - Лекарственные заготовки
  - Яблоки деликатесные
  - Яблоки в лимонной заливке
  - Яблоки в вишневой заливке
  - Яблоки в смородиновом соке
  - Яблоки натуральные
  - Яблоки маринованные
  - Маринованные яблоки
  - Яблоки моченые
  - Мочение лесных яблок и груш
  - Моченые яблоки с рябиной
  - Яблоки стерилизованные
  - Яблоки консервированные
  - Варенье из любых яблок
  - Варенье из яблок 1
  - Варенье из яблок 2
  - Варенье яблочное
  - Варенье из райских яблок 1
  - Варенье из райских яблок 2
  - Варенье из сладких яблок
  - Варенье из китайских яблочек
  - Варенье из яблок и черной смородины
  - Варенье яблочное с черноплодной рябиной 1
  - Варенье яблочное с черноплодной рябиной 2

- Варенье из яблок и черноплодной рябины
- Варенье из яблок и брусники
- Варенье яблочное с брусникой 1
- Варенье яблочное с брусникой 2
- Варенье яблочное с клюквой
- Варенье яблочное с лимонной цедрой
- Желе из яблок с грецкими орехами
- Желе из свежих яблок
- Желе из яблок 1
- Желе из яблок 2
- Желе из яблок 3
- Желе из остатков яблок
- Желе из яблок и шиповника
- Варенье-желе
- Желе из яблочного сока
- Яблочное желе с грушами
- Джем яблочный 1
- Джем яблочный 2
- Джем из Антоновки
- Джем из яблок и вишни
- Джем яблочно-вишневый
- Джем из яблок и груш
- Джем из яблок и ежевики
- Джем из яблок и слив
- Повидло из яблок 1
- Повидло из яблок 2
- Повидло из яблок и тыквы
- Мармелад из яблок
- Мармелад из яблок или айвы
- Мармелад из яблок и ягод брусники
- Мармелад из яблок и барбариса
- Мармелад из яблок и вишни
- Мармелад из яблок и малины
- Мармелад из яблок и слив
- Мармелад из яблок с орехами
- Мармелад из яблок с помидорами
- Мармелад рябиново-яблочный
- Пюре из яблок 1
- Пюре из яблок 2
- Пюре из яблок 3
- Пюре из яблок и айвы
- Пюре из яблок с калиной
- Пюре из яблок с ягодами
- Пюре яблочно-боярышниковое

- Пюре яблочно-земляничное
- Пюре яблочное с абрикосами
- Заготовки для пирогов
- Приправа из яблок
- Пастила яблочная
- Пастила из яблок
- Цукаты из яблок 1
- Цукаты из яблок 2
- Компот из яблок
- Компот из райских яблок
- Компот из яблок «Быстрый»
- Компот из яблок летних сортов
- Компот из яблок осенних и зимних сортов
- Компот из яблок с айвой
- Компот из яблок с барбарисом
- Компот из яблок с вином
- Компот из яблок с вишней
- Компот из яблок с пряностями
- Компот из яблок с рябиной
- Компот из яблок с шиповником
- Компот из яблок, рябины и шиповника
- Компот из печеных яблок
- Компот из яблок в собственном соку
- Яблочный сок
- Сок яблочный неосветленный
- Сок яблочный
- Сок из яблок летних сортов
- Сок из яблок с барбарисом
- Сок из яблок с вишней
- Сок из яблок с клюквой
- Сок из яблок с малиной
- Сок из яблок с облепихой
- Сок из яблок с рябиной
- Сок из яблок с черноплодной рябиной
- Сок из яблок со смородиной
- Сок яблочно-томатный с мякотью
- Сброженный сок из яблок
- Яблочный уксус 1
- Яблочный уксус 2
- Яблочная горчица
- Яблочное крепкое вино
- Яблочная наливка
- Яблочное белое десертное вино

- Фруктовое ассорти

- Компот «Ассорти»
- Компот «Летнее ассорти»
- Компот-ассорти 1
- Компот-ассорти 2
- Компот-ассорти 3
- Компот-ассорти 4
- Компот «Ассорти»
- Компоты из плодов и ягод без сахара
- Наливка «Ассорти»
- Ассорти
- Варенье «Ассорти»
- Джем из черники, голубики, медвежины и поляники
- Джем сборный
- Джем смешанный
- Джем-ассорти
- Мармелад-ассорти 1
- Мармелад-ассорти 2
- Мармелад сборный
- Мармелад-ассорти с айвой
- Повидло-ассорти
- Пюре «Тутти-Фрутти»
- Сок сборный
- Яблочно-морковный сок
- Крыжовниково-морковный сок
- Облепихово-морковный сок
- Клюквенно-морковный сок
- Бруснично-морковный сок
- Яблочно-тыквенный сок
- Сливово-свекольный сок
- Клюквенно-свекольный сок
- Яблочно-ревеневый сок
- Бананово-крыжовенный конфитюр
- Конфитюр из персиков, фейхоа и дыни
- Ягоды и фрукты без сахара
- Смоква из земляники, малины или черной смородины
- Ягоды сушеные
- Фруктовый уксус
- Цукаты цитрусовые
- Сухое варенье
- Лобио

○ Переработка и консервирование грибов

-

- Грибы сосновых лесов
- Грибы еловых лесов
- Грибы лиственных лесов
- Грибы открытых мест
- Как собирать грибы
- Как определить грибы
- Съедобные и условно съедобные грибы
  - Белый гриб
  - Дубовик обыкновенный
  - Дубовик крапчатый
  - Синяк
  - Каштановый гриб
  - Полубелый гриб
  - Подосиновик
  - Подберезовик
  - Козляк
  - Польский (панский) гриб
  - Моховик желто-бурый
  - Моховик зеленый
  - Моховик пестрый
  - Моховик красный
  - Масленок поздний (настоящий)
  - Масленок зернистый
  - Масленок лиственничный
  - Масленок серый
  - Масленок перечный (перечный гриб)
  - Мокруха еловая
  - Мокруха пурпуровая
  - Мокруха розовая
  - Рыжик сосновый
  - Рыжик еловый
  - Груздь настоящий
  - Груздь желтый
  - Груздь дубовый
  - Груздь синеющий
  - Груздь осиновый
  - Груздь черный
  - Груздь перечный
  - Скрипица
  - Волнушка розовая
  - Волнушка белая
  - Серушка (млечник серый)
  - Горькушка
  - Подмолочник

- Млечник обыкновенный (гладыш, ольшанка)
- Млечник блеклый
- Подгруздок белый
- Подгруздок черный
- Валуй (кулачок, соплюха)
- Сыроежка сине-желтая
- Сыроежка зеленоватая
- Сыроежка пищевая
- Сыроежка болотная
- Сыроежка желтая
- Сыроежка жгуче-едкая
- Сыроежка красивая
- Сыроежка невзрачная
- Сыроежка синяя
- Сыроежка ломкая
- Сыроежка золотисто-красная
- Сыроежка буреющая
- Гигрофор бурый
- Вешенка обыкновенная
- Вешенка осенняя
- Полвишенник
- Лаковица розовая
- Лаковица аметистовая (сиреневая)
- Опенок осенний (настоящий)
- Говорушка серая
- Говорушка гигантская
- Говорушка ворончатая
- Говорушка душистая (анисовая)
- Говорушка булавоногая
- Рядовка фиолетовая
- Рядовка красно-бурая
- Рядовка желто-красная
- Рядовка чешуйчатая
- Зеленушка
- Рядовка серая
- Рядовка обособленная
- Опенок зимний
- Опенок луговой
- Мухомор серо-розовый
- Поплавок серый
- Поплавок белый
- Вольвариелла шелковистая
- Олений гриб (плютей олений)

- Гриб-зонтик пестрый
- Гриб-зонтик белый (полевой)
- Гриб-зонтик девичий
- Гриб-зонтик краснеющий (лохматый)
- Шампиньон обыкновенный
- Шампиньон луговой
- Шампиньон лесной
- Навозник белый (лохматый)
- Навозник серый
- Ложноопенок Кандоля (псатирелла Кандоля)
- Опенок летний
- Чешуйчатка золотисто-желтая
- Чешуйчатка ворсистая
- Чешуйчатка ранняя
- Колпак кольчатый
- Строфария сине-зеленая
- Паутинник желтый
- Паутинник прямой
- Лисичка настоящая
- Лисичка воронковидная
- Трутовик чешуйчатый (трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец)
- Трутовик разветвленный
- Гриб-баран (грифола, трутовик листоватый)
- Трутовик зимний
- Трутовик серно-желтый
- Печеночница обыкновенная
- Ежовик желтый
- Ежовик коралловидный
- Рогатик язычковый (клавариодельфус пестиковый)
- Рогатик желтый (рамария желтая)
- Головач круглый (мешковидный)
- Головач продолговатый
- Дождевик гигантский (лангерманния гигантская)
- Дождевик шиповатый
- Веселка обыкновенная
- Трюфель белый
- Сморчок настоящий
- Сморчок конический
- Сморчковая шапочка

- Строчок обыкновенный
- Ядовитые и несъедобные грибы
  - Желчный гриб
  - Сатанинский гриб
  - Свинушка тонкая
  - Бледная поганка
  - Мухомор пантерный
  - Мухомор красный
  - Мухомор поганковидный
  - Мухомор порфировый
  - Мухомор вонючий
  - Ложноопенок серно-желтый
  - Ложноопенок кирпично-красный
  - Лисичка ложная
  - Рядовка серно-желтая
  - Ложнодождевик обыкновенный
- Соление грибов
  -
  - Грибы соленые, холодный способ
  - Грибы соленые, горячий способ
  - Соленые грибы 1
  - Соленые грибы 2
  - Соленые вешенки (холодный способ)
  - Соленые вешенки (горячий способ)
  - Грузди соленые
  - Трюфели соленые
- Квашение грибов
  -
  - Квашеные рыжики
- Маринование грибов
  -
  - Маринованные грибы 1
  - Маринованные грибы 2
  - Маринованные грибы 3
  - Грибы маринованные
  - Маринованные шампиньоны
  - Маринованные рыжики
  - Маринованные лисички
  - Маринованные горькушки
  - Маринованные вешенки (холодный способ)
- Консервирование грибов
  -
  - Консервирование маринованных грибов
  - Консервирование жареных грибов

- Консервирование натуральных грибов
- Консервирование соленых грибов
- Консервирование грибов в собственном соку
- Грибная солянка

- Сушка грибов
  -
  - Сушка в русской печи
  - Грибной порошок
  - Грибной концентрат
  - Сушка в духовке
  - Замораживание грибов
  - Грибная икра

- Консервирование рыбы
  -
  - Размораживание рыбы
  - Разделка рыбы
  - Основные виды разделки
  - Заболевания рыб, опасные для человека
  - Профилактика гельминтоза
  - Заболевания рыб, не опасные для человека
  - Заготовка рыбы
  - Посол
    -
    - Сухой посол
    - Смешанный посол
    - Мокрый посол
    - Соление икры
    - Большой сухой посол
    - Большой мокрый посол
    - Мелкий мокрый посол
    - Соленая рыба 1
    - Соленая рыба 2
    - Балыковый посол
    - Горбуша вкусная
    - Горбуша, соленая по-домашнему
    - Горбуша слабосоленая
    - Красная рыба 1
    - Красная рыба
    - Красная рыба соленая 1
    - Красная рыба соленая 2
    - Лососина семужного посола
    - Лосось под «кайфом»
    - Посол мороженой рыбы

- Посол мороженой рыбы (легкий)
- Посол мороженой сельди
- Посол сельди
- Гнетущий способ
- Быстрый посол
- Сухой посол любой рыбы
- Сухой посол
- Сухой засол в мешках
- Мокрый посол
- Рыба с душком
- Сельдь в уксусе
- Сельдь мороженая малосольная
- Семужный посол свежепойманной рыбы
- Скумбрия и ставрида соленая
- Строганина
- Плотва
- Чехонь

- Маринование
  -
  - Холодные маринады
  - Вареные маринады
  - Жареные маринады
  - Пряный посол
  - Пряная килька (из свежей рыбы)
  - Пряная килька (из соленой рыбы)
  - Селедка маринованная
  - Сельди маринованные
  - Угорь маринованный
  - Лосось, маринованный с апельсином
  - Маринованная рыба по-английски
  - Маринование раковых шеек
  - Корюшка маринованная
  - Стерлядь маринованная
  - Горбуша пряная
- Копчение
  -
  - Холодное копчение
  - Горячее копчение
  - Бездымное копчение
  - Копчение рыбы
  - Горячее копчение на коптильнях
    - Простая коптильня
    - Коптильня без копоти
    - Полевая коптильня

- Копчение рыбы в специально сооруженной для этого печи
- Холодное копчение на коптильнях
- Походная коптильня для холодного копчения
- Полиэтиленовая коптильня
- Металлическая коптильня
- Подготовка рыбы к копчению
- Окунь, лосось
- Судак
- «На рыбалке у костра»
- Копчение щук
- Вяление
-
- Вяление способом мокрого посола
- Вяление способом сухого посола
- Провесная рыба
- Провесной посол
- Провесная скумбрия
- Вяленая рыба
- Вяленая икра
- Сушка
-
- Способы борьбы с мухами
- Мазь от мух
- Хранение
- Сушеная мелкая рыба
- Сушеный карп
- Сушеная скумбрия
- Сушеный снеток
- Вобла
- Вобла с сахаром

○ Изготовление мясных консервов
-
- Технология изготовления мясных консервов
-
- Консервированная свинина
- Консервированная отварная свинина
- Консервированная тушеная свинина
- Консервированная копченая свинина
- Консервированное копченое сало
- Консервированная говядина
- Консервированная тушеная говядина
- Консервированное тушеное мясо со

специями
- Консервированная говядина в желе
- Консервированная баранина
- Птица жареная, консервированная
- Птица вареная, консервированная
- Консервированная птица в желе
- Консервированный паштет
- Консервированный фарш
- Мясо в собственном соку
- Индейка в маринаде
- Мясо вареное
- Языки в желе
- Свинина в смальце
- Гуляш
- Печень в томатном соусе
- Паштет мясной
- Свиной студень
- Консервирование мяса посолом
- Солонина 1
- Солонина 2
- Солонина 3
- Вкусная, питательная солонина
- Солонина говяжья
- Солонина по-одессски
- Солонина по-датски
- Рулет вареный
- Свиной окорок или лопатка соленые
- Свиная грудинка (украинское сало)
- Окорок соленый
- Сало соленое
- Сало соленое отварное
- Сало по-украински
- Сало малороссийское
- Свиной соленый шпик
- «Старец»
- Шпик соленый
- Гуси соленые
- Свиная луканка
- Карловская луканка

- Копчение
  -
  - Копченые окорока
  - Вареный окорок
  - Варено-копченые окорока (ветчина),

- корейки, грудинки
- Копчение мяса по-гамбургски
- Окорок варено-копченый
- Копченая говядина по-гамбургски
- Говядина, копченная другим способом
- Ветчина соленая, копченая по-вестфальски
- Ветчина в красном вине
- Окорок по-американски
- Филе копченое
- Филе говяжье копчено-вареное
- Корейка копчено-вареная
- Сало копченое
- Шпик копченый
- Копченые языки говяжьи
- Копченые языки свиные
- Грудинка копчено-вареная
- Грудинка сырокопченая
- Ребра свиные копчено-вареные
- Мясо сырокопченое
- Копчение рыбы и птиц
- Домашняя «Наденица» копченая
- Македонская «Наденица»
- Конина варено-копченая
- Ветчинные свиные ножки и головы (щеки)
- Копченые свиные ножки в натуральном мясном студне
- Копченые края
- Ветчина по-деревенски

- Охотничьи трофеи
  - Способы сохранения и консервирования мяса диких животных
  - Солонина из мяса кабана
  - Способы сохранения и консервирования мяса дикой птицы
  - Перепела соленые
  - Консервированная дичь в желе
  - Копчение дичи
  - Копчение крольчатины
  - Ветчина из мяса кабана
  - Ветчина из мяса оленя
  - Гуси копченые
  - Гусиная грудка копченая
  - Охотничий сунджук
- Колбасы и ветчина

- Колбасы консервированные
- Колбаса или сосиски домашние
- Сосиски из курицы
- Колбаса белая
- Колбаса вареная
- Балыковая колбаса
- Копченая колбаса
- Колбаса сырокопченая
- Колбаса с луком
- Колбаса домашняя
- Копчение ветчины без дыма
- Колбасы по-ломашнему
- Колбаса ливерная
- Кровяная колбаса
- Кровяные колбаски по-ломашнему

○ Старинные рецепты

-
- Варенье из арбузов
- Варенье из клубники
- Варенье из лимонов
- Варенье из малины лесной
- Варенье из крыжовника
- Один из самых старых рецептов приготовления варенья, которым пользовались еще наши прабабушки
- Вишневая наливка
- Балык
- Бестер маринованный
- Линь маринованный
- Рыба маринованная
- Щука, маринованная по-монастырски
- Сало малороссийское
- Солонина на долгое время
- Солонина провесная
- Солонина франконская
- Солонина обыкновенная
- Солонина по-английски
- Солонина датская провесная
- Солонина по-американски
- Соление свиных окороков по-английски
- Соление свиных ножек
- Копчение мяса
- Солонина по-гамбургски
- Маринованные бекасы и рябчики

- Гуси соленые
- Соление и копчение гусиных полотков
- Маринованный рулет из гуся
- Копченый рулет из гусиных потрошков
- Соление диких уток
- Ветчина майнцевская
- Колбаса болонская
- Колбаса ветчинная
- Колбаса гороховая
- Колбаса итальянская
- Копченая колбаса по-итальянски
- Колбаса салями итальянская
- Колбаса кровяная
- Колбаса немецкая кровяная
- Колбаса немецкая кнокворст
- Колбаса ливерная
- Колбаса копченая хорошая
- Колбаса превосходная копченая
- Колбаса постная
- Колбаса по-французски
- Колбаса французская
- Колбаса с капустой
- Колбаса с чесноком
- Колбаса франкфуртская
- Крахмал из недозрелых яблок и груш
- Искусственное масло
- Подкез
- Сыр Стильтон

○ Консервирование на любой вкус

- Фарш из кайсы
- Соленые лимоны
- Сушеная хурма
- Свежая черника в сахаре
- Варенье из вишни с морковью
- Варенье из лимонов
- Варенье из ананаса
- Варенье из одуванчиков
- Варенье из лепестков роз
- Варенье из лепестков розы
- Варенье из лепестков душистых роз
- Варенье из лепестков чайной розы
- Варенье из ревеня
- Варенье без сахара
- Варенье без сахара

- Варенье ореховое
- Варенье из грецких орехов по-армянски
- Варенье из грецких орехов по-болгарски
- Варенье из грецких орехов по-буковински
- Варенье из грецких орехов по-польски
- Варенье из грецких орехов по-украински
- Варенье из зеленых грецких орехов
- Варенье из ядер зеленых грецких орехов
- Варенье из орехов грецких
- Варенье из спелого инжира
- Варенье из инжира
- Варенье из Харродс Крик Фолл
- Варенье из мандаринов
- Пюре из лопуха
- Джем из зеленого инжира
- Желе из лимонов
- Мел из сосновых шишек
- Мед из одуванчиков
- Березовый мед
- Березовый сок консервированный
- Компот из зеленых помидоров
- Засахаренные грецкие орехи
- Цукаты из грецких орехов
- Наливка из мелиссы
- Наливка из дыни
- Наливка из брусники
- Наливка из листьев розы
- Наливка рябиновая
- Наливка из скорлупы грецких орехов
- Наливка из морошки
- Вино из липового цвета
- Лимонно-яичный ликер
- Бражка по-физтеховски
- Квас запорожский
- Кукуруза поп-корн
- Маринование физалиса
- Сыр обыкновенный с апельсиновой коркой
- Сыр сладкий, земляничный, вишневый или малиновый
- Сыр швейцарский
- Картофельная белая крупа
- Парижское масло
- Розовая крупа
- Осетровый клей

- Сосиски из рыбы
- Колбаса рыбная постная
- Порошок мясной

- Блюда из домашних заготовок
  -
  - Щи из квашеной капусты
  - Борщ постный с грибами
  - Борщ малороссийский настоящий
  - Рассольник со шпинатом
  - Рассольник
  - Рассольник с соленой рыбой
  - Рассольник с сушеными грибами
  - Рассольник с солеными грибами
  - Солянка мясная
  - Солянка из сушеных грибов
  - Солянка украинская
  - Солянка рыбная сборная
  - Мясной суп
  - Куриный суп с лапшой
  - Суп из квашеной капусты с колбасой
  - Суп-харчо
  - Чорба
  - Суп грибной с миндалем
  - Грибной суп с ветчиной
  - Суп с маринованными грибами
  - Суп грибной с помидорами
  - Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
  - Суп картофельный с солеными грибами
  - Суп из квашеной капусты с грибами
  - Капустник с грибами
  - Грибная кулайда
  - Суп картофельный с салатом и яйцом в мешочек
  - Суп из тертого картофеля по-болгарски
  - Суп острый из отварного картофеля
  - Суп картофельный с омлетом
  - Суп из томатного сока
  - Огуречник по-украински
  - Капустник
  - Суп-пюре из консервированной кукурузы с бананами
  - Суп-пюре из риса, замороженной сливы и яблок
  - Суп из сухофруктов с макаронами
  - Суп из сушеных фруктов и ягод

- Суп из сухофруктов
- Суп из консервированных фруктов с лимоном
- Суп из консервированных фруктов со свежим апельсином
- Окрошка грибная
- Окрошка на отваре шиповника
- Голландский соус с томатом
- Томатный соус
- Томатный соус (Пикант)
- Томатный соус с грибами
- Грибной соус
- Фруктово-ягодный соус
- Брусничный сладкий соус
- Соус для фруктовых салатов
- Маринад из овощей с томатом
- Черносмородиновый соус
- Острый соус с томатом
- Томатный соус
- Томатный соус с грибами
- Томатный соус с грибами и овощами
- Паровой соус
- Соус «Рассол»
- Грибной соус с томатом
- Салат из соленых грибов
- Салат из квашеной капусты с репчатым луком и грибами
- Салат из квашеной капусты с маринованными огурцами
- Салат из квашеной капусты и маринованного винограда
- Салат из квашеной капусты с репчатым луком и грибами
- Салат из квашеной капусты с маринованными огурцами
- Салат из савойской капусты с овощами, грибами и языком
- Салат из квашеной капусты и маринованного винограда
- Салат из шампиньонов с рокфором
- Салат грибной с орехами
- Салат из сушеных грибов с хреном
- Салат из сушеных грибов с кукурузой
- Салат из белокочанной капусты и соленых груздей

        - Салат из соленых грибов
        - Салат из соленых грибов с картофелем
        - Салат из соленых грибов с луком и зеленью
        - Салат из рыжиков с цикорием
        - Салат с маринованными грибами и картофелем
    - Хранение свежих овощей и фруктов в домашних условиях
        -
        - Оптимальные условия хранения плодов и ягод
        - Хранение картофеля
        - Хранение капусты
        - Хранение помидоров
        - Хранение огурцов
        - Хранение моркови и свеклы
        - Хранение яблок
        - Хранение косточковых плодов и ягод
        - Хранение груш
        - Хранение винограда
        - Хранение прочих овощей и фруктов
    - Полезные советы

Большая энциклопедия консервирования

Предисловие

Несмотря на обилие продуктов в магазине, нельзя сказать, что все проблемы питания на этом стали решены. К недостаткам нашего питания относится и низкое потребление фруктов и овощей. Рекомендуемые специалистами нормы питания в худшую сторону отличаются от действительных, т. е. от среднего уровня потребления.

Обилие фруктов и овощей, которыми угощает нас природа летом и осенью, позволяет пользоваться ее дарами и в зимнюю стужу, тем самым в любое время года восполняя недостаток питательных веществ.

Опыт по переработке различных продуктов человечество накапливало на протяжении сотен лет. Одним из важнейших видов такой переработки является заготовка продуктов впрок. Немного умения и старания – и на вашем столе зимой и ранней весной будут помидоры и баклажаны, огурцы и черешня, персики и абрикосы, груши и клубника. Разумеется – консервированные. Но консервированные овощи и фрукты по содержанию витаминов, минеральных солей, Сахаров не намного уступают свежим и очень полезны для организма.

Консервирование пищевых продуктов осуществляется с целью предохранения их от порчи и обеспечения длительной сохранности. Известно много различных способов консервирования. Практически все они основаны на устранении условий для жизнедеятельности микроорганизмов (бактерий, плесеней, дрожжей), которые вызывают порчу пищевых продуктов, а также на подавление активности их собственных ферментов, способных снижать качество продукта. При одних достигается полное разрушение имеющихся в продуктах ферментных систем и гибель микроорганизмов, а также устраняется возможность последующего повторного микробного загрязнения продуктов. Получаемые таким способом консервы можно хранить длительное время. Другие способы направлены на ограничение жизнедеятельности микробов, которые при этом остаются в продукте, но их рост и развитие задерживаются. Для консервирования используют различные факторы, нарушающие условия существования микробов, – высокую или низкую температуру, обезвоживание, повышение осмотического давления, применение химических консервантов, совместное действие нескольких факторов. В домашних условиях обычно применяют консервирование под действием высокой или низкой температуры, соление, маринование, квашение, консервирование

с помощью сахара, обезвоживание (сушка). Как правило, для домашних заготовок используют овощи, плоды и ягоды, грибы. Такие методы консервирования, как замораживание, соление, вяление, используются также для длительного сохранения мяса и рыбы.

Эта книга поможет вам пополнить свои знания о консервировании в домашних условиях, предложит разнообразные рецепты и технологии консервирования овощей, плодов и ягод, переработки и хранения грибов, заготовки рыбы и мясных продуктов.

Советы, предложенные вашему вниманию на страницах этой книги, помогут вам избежать ошибок при консервировании и приготовить вкусный и доброкачественный продукт для вашего стола. Особенно полезны они окажутся тем, кто впервые приступает к заготовкам.

Что нужно знать о консервировании

История консервирования

Слово «консервирование» произошло от латинского слова conserve, которое означает «сохранение». Научные основы современных методов консервирования были даны еще в XIX веке, когда кроме видимых виновников разложения продуктов, таких, как плесень и грибки, были обнаружены и невидимые формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки. Это открытие сделал знаменитый французский химик Луи Пастер (1822—1895), который подробно изучил, прежде всего, дрожжевые и патогенные микробы и одновременно заложил научную основу умерщвления их зародышей. В честь него был назван пастеризацией способ частичной стерилизации веществ повышенной температурой, прежде всего, жидких. Пастер имел предшественников в специальности практического консервирования продуктов, им был парижский повар Николас Апперт (ум. в 1840). В 1804 году он попробовал консервировать продукты в жестяных банках кипячением и свой способ описал и показал в Париже в 1810 году (L'art de conserver toutes les substances animales et vegetales, Paris 1810, первое немецкое издание вышло в Праге в 1844 году).

Жестяную банку наполняли продуктами, предназначенными для консервирования, нагревали водяным паром или в горячей воде. Через малое отверстие на верху банки уходил избыточный воздух, а поле его выхода это отверстие запаивали. Герметично заполненную банку затем кипятили в горячей воде, при этом, чтобы температура могла подниматься до 135 °С, добавляли различные соли и тем самым достигали требуемой степени стерилизации. Дальнейшая эволюция принесло не только знание причин разложения, но и дальнейших биохимических изменений, объяснила значение продуктового метаболизма (обмена веществ), как исходных веществ, так и потребности метаболизма человека, для которого вполне хватает основных питательных веществ, таких как сахариды, липиды и белки, и биокатализаторов, прежде всего, витаминов, ферментов, веществ роста, пигментов и антибиотиков.

Это дало возможность научной специальности консервирования продуктов, которая рациональным способом обеспечивает долговременное хранение трудно сохраняемых продуктов, прежде всего, фруктов и овощей, для круглогодичного употребления и в такой форме, которая лучше всего сохраняет их первоначальный вид.

Рекомендуемые нормы питания

В соответствии с заложенной моделью рекомендуемых норм питания, каждому человеку за год положено съедать примерно 103 кг овощей, в пересчете на свежие продукты. Действительно свежих овощей надо съедать примерно 70 кг. Рекомендуемый уровень потребления фруктов и изделий из них составляет около 70 кг, в пересчете на свежие фрукты. В свежем виде надо съедать 49 кг фруктов за год одному человеку и в том числе 16 кг цитрусовых плодов.

Фрукты и овощи представляют собой низкокалорийные продукты, что, однако, является достоинством. При диетическом лечении ожирения и атеросклероза иногда применяют так называемый фруктовый или овощной день, когда больные целый день ничего не едят, кроме фруктов и овощей. Это приводит к тому, что за такой день тело сбросит нежелательный продукт обмена веществ, набранный в предшествующее время. По содержанию жиров, польза от овощей и фруктов довольно низкая. При нашей чрезмерной потребности в жирах, включение в рацион фруктов и овощей означает снижение такой высокой потребности. При выгоде низкого содержания жиров мы сами готовим овощные блюда с большой добавкой жира, особенно жареные.

Овощи и фрукты являются богатым источником калия, жизненно необходимым в каждый период жизни. Обогатить стол фруктами и овощами означает сдвинуть соотношение натрия и калия в пользу калия. С медицинской точки зрения это часто целесообразно, а иногда и необходимо. Припомним здесь некоторые болезни сердца и сосудов, когда рекомендуется как раз повысить прием калия. Натрий принимают всегда со значительным избытком, т. е. намного больше, чем тело способно потребить. При этом известно, что избыток поваренной соли повышает кровяное давление у населения, которое часто потребляет овощные консервы с солью, что приводит к кровоизлиянию в мозг и к смерти.

Овощи и фрукты, конечно, содержат и ряд других, так называемых сопутствующих элементов, которые содержатся в незначительных количествах, однако потребление их просто необходимо. Если сравнить по важности все множество фруктов и овощей, то обнаружится, что минеральных веществ больше содержится в овощах. При этом надо помнить, что содержание минеральных веществ при консервировании сильно не меняется, в отличие от витаминов, чувствительных к нагреву. Рассматривая овощи и фрукты с точки зрения содержащихся в них витаминов,

мы должны на первое место поставить витамин С, о котором написано и сказано столько, что, возможно, бесполезно упоминать даже основные понятия. Возможно, о нем стоит добавить, что в наших географических широтах не всегда этот витамин имеется в достатке, особенно в конце зимы и весной, когда очень ценен каждый его миллиграмм. В консервах, конечно, первоначальное содержание этого витамина понижено, однако, когда свежих сортов мало, консервированные фрукты и овощи дают значительную добавку к рекомендуемому рациону. Значительно и содержание каротина – провитамина А, особенно в некоторых овощах, а не только в моркови.

Овощи и фрукты содержат и ряд других витаминов, их доля в общем содержании общепринятого рациона обычно довольно значительна. Только в последние несколько лет стали публиковаться труды о влиянии на здоровье так называемых волокон, содержащихся как во фруктах, так и в овощах. К волокнам относятся целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин и лигнин. Кроме последнего из названных веществ, указанные полисахариды в организме не перевариваются.

При недостатке этих веществ в пище человека становится предрасположенным к ряду болезней, таких, как запор, грыжа, доброкачественные и злокачественные опухоли толстой кишки, болезни желудка, возможна ишемическая болезнь сердца, которая в народе известна как инфаркт сердца. На последнюю названную болезнь овощи и фрукты благоприятно влияют двумя способами – оказывают воздействие на метаболизм витамина С и снижают влияние метаболизма жиров вместе с холестерином, воздействием волокон, в основном пектина. В значении овощей и фруктов в питании современного человека никто не сомневается, что подтверждается многими документами. В нашей географической полосе есть богатый выбор свежих овощей и фруктов, ограниченный в одну часть года, и как раз в это время находят должное применение произведенные консервы.

Основные причины порчи домашних консервов

Консервирование, как всякое разумное вмешательство, которое применяют к сырью при складировании, не разрушает его природных свойств. При этом надо уделить внимание и другим ближайшим задачам, таким как, например, сохранение пищевой ценности, сохранение важнейших органолептических свойств – вида, запаха, вкуса и консистенции – и наибольшие ограничения потерь важнейших составных веществ, прежде всего, витаминов. Такого эффекта можно добиться разными способами. Каждый способ консервирования имеет свои достоинства и недостатки, некоторые имеют свои специфические особенности, другие требуют обязательного набора продуктов.

Перед тем как приступить к засолке, закваске, маринованию, приготовлению варений и джемов, консервированию всевозможных фруктов и овощей, а также изготовлению консервов из мяса, рыбы и птицы, необходимо помнить, что главный наш враг – это грязь, оставшаяся на плохо вымытых продуктах, на стенках банок, на крышках, или на инвентаре, которым мы пользуемся при изготовлении домашних консервов.

Очень серьезную опасность при производстве консервов, особенно овощных, представляют бактерии ботулизма. Эти бактерии, попадая на пищевые продукты, вначале не дают видимых признаков порчи – не изменяется цвет, запах, вкус, внешний вид консервов. Но коварство этих бактерий состоит в том, что они вырабатывают сильнодействующий яд, который накапливается в консервах и вызывает тяжелое отравление. Эти бактерии часто встречаются в почве и могут оказаться на корнеплодах, хотя это вовсе не означает, что попав в организм человека, они вызовут обязательное отравление. Если даже живые клетки этих бактерий попадут в пищеварительный тракт, то под воздействием желудочной кислоты они погибнут, не успев причинить вреда. Поэтому употребление сырых корнеплодов в этом отношении вполне безвредно, хотя, конечно же, их следует тщательно мыть, а еще лучше почистить с помощью ножа.

Чтобы избежать проникновения бактерий ботулизма в продукты консервирования, ни в коем случае нельзя использовать поврежденные или несвежие плоды или овощи, в которые могли попасть споры бактерий.

Если все же бактерии ботулизма попали в консервы с землей, их споры могут сохраниться при нарушении режима

стерилизации. И при длительном хранении эти споры могут прорасти.

Чтобы этого не случилось, следует выдерживать надлежащую температуру и необходимое время стерилизации, так как при соблюдении технологии тепловой обработки вегетативные клетки бактерий ботулизма и их споры погибают, а если ими уже выработан яд, то он при нагревании также разрушается.

Поэтому самой распространенной причиной порчи домашних консервов остается их недостаточная стерилизация. Если, например, трехлитровую банку стерилизовать менее 20 минут, а овощи или фрукты, которыми она заполнена, были плохо вымыты или недоброкачественны, то микробы, оставшиеся после стерилизации, начнут развиваться, что приведет к вздутию крышки и последующему ее срыву.

Этапы переработки овощей и фруктов

Тщательное соблюдение санитарных условий. При изготовлении консервов в домашних условиях, как уже говорилось выше, необходимо соблюдать чистоту. Перед тем, как приступить к консервированию, следует провести на кухне влажную уборку, а рабочий стол застелить чистой клеенкой или вымыть пластиковую поверхность стола с мылом и содой.

Весь инвентарь, соприкасающийся с сырьем, также тщательно моют горячей водой с мылом или содой. Желательно, чтобы вода, используемая для приготовления консервов или компотов, была колодезная или пропущенная через водоочиститель. Эта вода не должна давать осадка при отстаивании, а также после кипячения.

Подготовка овощей и фруктов. Независимо от того, что вы решили законсервировать, вам придется перебрать приготовленные для этой цели овощи и фрукты. Для консервирования пригодны только свежие плоды, без признаков порчи или гнили.

После этого овощи и фрукты сортируют по степени зрелости и по размеру и тщательно моют. Овощи или плоды с сильно загрязненной кожицей моют губкой или мягкой щеткой в проточной воде.

Зелень, используемую при консервировании, также моют в проточной воде.

Нежные ягоды засыпают в дуршлаг и погружают его несколько раз в таз с чистой водой.

Затем плоды обсушивают, разложив их на чистую бумагу или полотенце, а ягоды рассыпают, предварительно дав стечь воде из дуршлага.

Очень часто перед консервированием требуется прибегнуть к бланшированию, то есть кратковременно обработать сырье горячей водой или паром. Для бланширования овощи или фрукты укладывают в проволочную или решетчатую корзинку, или в дуршлаг, прикрывают сверху фанеркой или тряпочкой, чтобы они не всплывали, и помещают на 3—5 минут в кипящую или горячую воду (но доведенную до кипения). В процессе бланширования из плодов вытесняется лишний воздух, они уменьшаются в объеме, что увеличивает вместимость банки. Плоды, подвергшиеся бланшированию, лучше пропитываются сиропом, не темнеют и сохраняют свой натуральный цвет.

После бланширования плоды или ягоды сразу же опускают в холодную воду для быстрого охлаждения, чтобы избежать их разваривания.

Как правильно подготовить тару

Непосредственно для консервирования используют стандартные стеклянные банки с жестяными крышками. Емкость стеклянных банок может быть различной, но горло банки должно иметь точно установленные размеры, иначе к ней нельзя будет плотно прикатать жестяную крышку.

Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуется замачивать на 1—1,5 часа в горячем растворе питьевой соды. Затем банки моют с мылом или содой, особенно тщательно промывают горло.

Затем банки необходимо простерилизовать. Для этого банку либо горлом вниз устанавливают над кипящим чайником и выдерживают 10—15 минут, либо только что вымытую горячей водой банку заливают на одну треть кипятком и быстро прокатывают в руках над раковиной. Затем воду из банки выливают и ставят ее на чистый стол горлом вниз.

Жестяные крышки моют в горячей воде с мылом или питьевой содой. Стерилизуют их непосредственно перед употреблением в течение 10 минут в кипящей воде.

Полиэтиленовые крышки также тщательно моют, кипятят 3—5 минут и сразу же закрывают ими горячие банки, но нужно иметь в виду, что эти крышки деформируются при длительном нагревании и теряют форму, что приводит к негерметичности банок. Поэтому банки, укупоренные полиэтиленовыми крышками, нельзя подвергать стерилизации. Такие крышки можно употреблять при укупорке банок с вареньем, джемом, мармеладом – словом там, где не требуется обязательная стерилизация.

Обычно для квашения или соления хозяйки используют эмалированную посуду. Ее необходимо столь же тщательно вымыть, как и стеклянные банки, подготавливаемые для консервирования.

Если используется деревянная тара, то в первую очередь необходимо проверить, не протекает ли кадка или бочка. Затем, если необходимо, кадки замачивают на 15—20 дней. Когда кадка набухнет, ее моют горячей водой с добавлением соды с помощью мочалки или нового веника. Если кадка очень загрязнена, то следует ножом соскоблить с ее стенок грязь. Непосредственно перед закладкой овощей кадки ошпаривают кипятком.

Бутылки для хранения напитков бывают на нашем рынке в разных исполнениях, как по типу, форме и емкости, так и по способу закрывания. По типу бывают бутылки, предназначенные

для стерилизации, практически это лишь для сусла, пива, соков и тоника и очень богатый ассортимент бутылок для продуктов, производимых без тепловой обработки. Этот тип бутылок бывает очень чувствителен к быстрому изменению температуры. На практике это означает, что с точки зрения безопасности различие между температурой бутылки, температурой содержимого, возможно температурой окружающей воды при стерилизации не должно быть больше 20—25 °С. При этом чем толще бутылка, тем менее она устойчива к быстрым изменениям температуры, так называемому тепловому удару. Например, бутылку от игристого вина нельзя использовать для этой цели. Прежде чем наполнять бутылку горячим суслом, ее необходимо подогреть, например, теплой водой.

Как правильно заполнить банки приготовленным сырьем. При консервировании очень важно правильно заполнить банки сырьем, так как это позволит избежать излишнего количества воздуха.

Обычно банки заполняют продуктами консервирования до плечиков, то есть до узкого места, где начинается горло банки. Если содержимое банки не доходит до края горла больше, чем на 1,5—2 см, то воздух, находящийся в банке, приведет к потемнению продуктов консервирования, а также может вызвать деформацию крышки и ее срыв.

Но и не следует заполнять банку до самого края горла, так как при стерилизации заливка будет выплескиваться. Если же банка была укупорена, то при нагревании, из-за расширения продукта, может произойти срыв крышки.

Оптимальный вариант, когда воздушное пространство между крышкой и содержимым составляет 1,5—2 см.

Также нужно учитывать, что в банке, заполненной овощами или плодами, содержится примерно 35—40% заливки от емкости самой банки.

Уксус при консервировании не рекомендуется наливать прямо в банки, иначе продукты обесцветятся. Нельзя его лить и в кипящий рассол или маринад, сначала его следует снять с огня.

Подготовка бочек и кадок для засолки. Приступая к засолке, прежде всего проверьте, не течет ли кадка. Если она рассохлась, необходимо ее залить. Заполнить кадку сеном или соломой, залить водой, а сверху положить тяжелый камень. Мокрое сено напитает влагой стенки и течь прекратится. Когда кадка набухнет, тщательно промыть ее горячей водой, мочалкой или веником. Если кадка очень загрязненная, надо потом соскоблить со стенок грязь и снова промыть.

Для квашения капусты можно использовать пластмассовые

кадки и кадки из нержавеющей стали. Но после окончания процесса брожения для дальнейшего хранения лучше разложить капусту в стеклянную тару и хранить в прохладном месте.

Под засолку пищевых продуктов ни в коем случае нельзя брать кадки, в которых раньше хранились химикаты или вещества с сильным запахом. Кадки, предназначенные для засолки, никогда не ставьте под водосточные трубы.

Интенсивность процессов распада в определенной среде прямо зависит от количества и жизнеспособности микробов и косвенно зависит от устойчивости среды. Поэтому требуется ограничить или как можно больше снизить доступ инфекции как к продуктам путем их переработки, так и к окружающей среде, например, упаковкой.

Подавление активности микробов стерилизацией

В консервировании применяется практика стерилизации, что означает подавление активности только тех форм микроорганизмов, которые при данных условиях могут способствовать заражению. При этом снижается влияние среды, что продолжается только до тех пор, пока к продуктам не проникнут новые зародыши. Хорошо простерилизованные консервы до тех пор не портятся, пока они герметично замкнуты. Консервирование нагревом, термостерилизацией прямо подавляет активность микробов физическим способом, воздействием тепла. На практике известна пастеризация, при которой действует нагрев до 100 ˚С. Таким нагревом подавляют активность вегетативной формы микроорганизмов и обычных болезнетворных зародышей. Выгодно использование при консервировании кислых продуктов, потому что в такой среде не могут развиваться спороносные микроорганизмы и не могут прорасти споры. Стерилизацию, т. е. воздействие нагрева выше 100 ˚С, используют при консервировании некислых консервов. Таким нагревом можно уничтожить спороносные и анаэробные микробы.

Такой способ можно реализовать в домашних условиях, только это очень затруднительно.

Кроме высокой температуры при стерилизации имеют решающее значение и время воздействия температуры. Количество добавленного тепла или отношение повышения температуры ко времени воздействия, можно при данных условиях просто вычислить. На практике обычно используют уже проверенные режимы стерилизации. Обычно считают, что чем ниже температура, тем больше нужно времени для достижения полной стерилизации и при высоких температурах достигается более полная, глубокая и полноценная обработка. На режим стерилизации еще может влиять исходная зараженность сырья, кислотность изделия, влажность среды, в которой находятся микроорганизмы.

При подсчете количества добавленного тепла измеряют верхнюю температуру и время воздействия, также принимают во внимание и теплопроводность данной среды. Стеклянные банки будут прогреваться значительно медленнее жестяных. Также медленнее будет происходить и нагрев кусковидных и пюреобразных продуктов, по сравнению с жидкими. Для

достижения необходимой стерилизации требуется, чтобы на каждую часть продукта воздействовала необходимое время необходимо высокая температура. Практически это означает, что надо прогреть среду консервирования, включая среду кусковидных частей и в той же степени, чтобы все части консервов были равномерно прогреты.

Водяная баня. Для водяной бани вам потребуется бак или большая глубокая кастрюля.

Вымытые и простерилизованные банки, наполненные подготовленным сырьем согласно выбранной вами рецептуре, заливают горячим сиропом или маринадом на 1,5—2 см ниже края горловины. Снимают с огня простерилизованные крышки, накрывают ими банки.

На дно бака или кастрюли, приготовленной для стерилизации банок, необходимо положить сложенный в несколько раз кусок хлопчатобумажной ткани, чтобы во время кипячения воды стеклянные банки не лопнули.

Затем наполняют емкость водой, нагретой до температуры 50—60 ˚С (в зависимости от температуры банок). После чего помещают в эту емкость приготовленные банки так, чтобы они не соприкасались между собой.

Уровень воды в кастрюле или в баке должен находиться примерно против уровня содержимого в банках, поэтому одновременно стерилизуются банки только одной емкости.

Огонь под кастрюлей вначале должен быть интенсивным, чтобы сократить время нагрева консервов и уберечь их от переваривания. Воду в кастрюле доводят до кипения, затем огонь уменьшают до слабого и продолжают небурное кипячение столько времени, сколько указано в рецептуре для стерилизации данного продукта.

Время стерилизации консервов считать с начала кипения воды Нужно иметь в виду, что если в банках овощи или фрукты уложены неплотно, – они стерилизуются по времени быстрее, чем если бы были плотно заполнены.

После окончания стерилизации банки осторожно вынимают, не снимая крышек, ставят на стол и тут же закатывают. Затем несколько раз прокатывают по столу, чтобы проверить, не протекают ли банки, и тем самым убедиться в их герметичности. Закатанные банки переворачивают и ставят вверх дном для охлаждения.

Очень часто для того, чтобы избежать переваривания плодов, консервы необходимо быстро охладить. Для этого стеклянные банки опускают в воду, нагретую до температуры 60—70 ˚С, на 5 минут. Затем осторожно подливают понемногу холодную воду,

следя, чтобы струя холодной воды не попала на стенки банок, иначе они лопнут от резкой смены температуры. Остудив воду до 30—40 ˚С, банки вынимают и оставляют для дальнейшего охлаждения на воздухе.

Горячая заливка. Используя метод горячей заливки, так же можно приготовить компоты из фруктов и консервированные овощи высокого качества. Кожица плодов, не подвергнутых стерилизации, не лопается, а огурцы остаются твердыми и хрустящими.

Перед тем как приступить к горячей заливке, банки, предварительно вымытые, ошпаривают кипятком. Затем сразу же заполняют приготовленным сырьем, осторожно заливают кипятком, накрывают простерилизованными крышками и выдерживают 5 минут. Затем эту воду сливают и вновь заливают кипятком. При необходимости эту процедуру повторяют и в третий раз.

Сделав две или три выдержки, воду сливают, а банки заливают кипящим сиропом или заливкой с добавлением уксуса или лимонной кислоты и сразу закатывают этими же крышками, обданными кипятком или еще раз быстро прокипяченными.

Горячий разлив. Этот метод пригоден только при консервировании плодов и ягод.

Подготовленные плоды выкладывают в кастрюлю или таз, добавляют немного воды, доводят до закипания, сразу же убавляют огонь до слабого и варят в течение 5 минут, осторожно помешивая. Если вы пользуетесь тазом, то помешивая плоды и ягоды, следует осторожно сгребать их с краешков емкости к середине.

Сняв с огня варенье (джем, повидло, сок), его сразу же раскладывают по банкам, причем делают это быстро. Для этого берут про стерилизованные банки, ошпаривают их кипятком, заполняют и немедленно закатывают.

Что нужно знать о приготовлении маринадной заливки

Почти все овощи не содержат кислот, либо содержат их в таких незначительных количествах, что они не могут оказать существенного влияния на микроорганизмы. Поэтому в большинстве случаев необходимо ввести добавочное количество кислоты в овощи в виде маринада. В состав маринадной заливки входит уксусная кислота, соль и сахар. Основным консервантом является уксусная кислота.

В разных рецептурах может приводиться различное количество ингредиентов.

Приготовление маринада. Маринад может более нежным, более кислым или более острым. В зависимости от выбора потребуется соответственно: на 3 стакана воды – 1 стакан 9%-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара; на 2 стакана воды – 1 стакан 9%-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара; на 3/4 стакана воды – 3/4 стакана 9%-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара.

В горячую воду кладут соль и сахар и, помешивая, доводят до кипения, пока соль и сахар не растворятся полностью. Кипятят в течение 10 минут, снимая пену, процеживают через 2 слоя марли или полотно, чтобы раствор был прозрачным. Только после этого вливают уксус и, если требуется по рецепту, добавляют специи.

Применение пряностей и специй

Почти все пряности – растительного происхождения. Они представляют собой различные части пряных растений – плоды, семена, листья, стебли, корневища. Общее отличительное их свойство в том, что все они имеют в своем составе ароматические вещества. При добавлении в пищу в небольших количествах пряности значительно улучшают ее вкус, придают блюдам приятный аромат. Незаменимы они и при консервировании.

Кориандр. Семена кориандра придают своеобразный вкус и аромат овощным маринадам, консервированным огурцам и помидорам.

Перец красный стручковый. Плоды его обладают острым жгучим вкусом и приятным ароматом эфирного перечного масла. При домашнем консервировании красный перец можно добавлять ко всем овощным консервам, маринадам, при квашении и солении.

Сельдерей, петрушка, пастернак. Корневища этих растений при консервировании обычно употребляются в смеси в равных соотношениях.

Тмин. Семена тмина употребляются при засолке огурцов, квашении капусты, при приготовлении маринадов.

Укроп. Молодые растения используются целиком, кроме корешков. При консервировании укроп можно добавлять к овощным маринадам и соленьям вместе с зеленью петрушки, сельдерея и пастернака. Зрелые семена можно добавлять в маринады и закусочные консервы.

Хрен. В кулинарии используются главным образом корни хрена. Листья его вместе с другой зеленью добавляют при засолке овощей.

Чеснок. Применяется во всех маринадах и соленьях, при приготовлении соусов и приправ.

Пряности можно заготовить впрок. Сушить травы и коренья лучше на воздухе, непременно в тени, а хранить в стеклянных банках под крышкой. Зелень можно и засолить. Для этого зелень петрушки, сельдерея, укропа вымойте, мелко нарубите. На 1 кг смеси добавьте 200 г соли и хорошо перемешайте. Смесь разложить в стеклянные банки, уплотните и закройте.

Свежая зелень (петрушка, укроп, сельдерей) сохраняется несколько дней, если ее, вымыв, влажной держать в холодильнике в банке с крышкой. Но, если вымытую зелень плотно завернуть в фольгу и положить в морозильник, она будет свежей 2—3 месяца, причем в отличие от сушеной и засоленной зелени не изменит

своего запаха и вкуса.

Специями называют продукты, прибавляемые к соленьям, квашениям и маринадам для придания им приятного вкуса и аромата. К ним относятся сельдерей, петрушка, пастернак, укроп, эстрагон, чабер, хрен, мята перечная и кудрявая, лавровый, вишневый, черносмородиновый лист.

Вкусовые достоинства солений, квашений и маринадов, их аромат зависят не только от хорошего качества сырья и нормального течения процесса засолки, но и в значительной мере от употребления специй. Причем хороший вкус может придать только полный набор их.

Не только вкусовые достоинства, но и витаминная ценность продукта зависят от специй. Это они в основном богаты витаминами, в частности, витамином С. Укроп, чеснок, хрен и петрушка содержат витамина С во много раз больше, чем те овощи, к которым они прибавляются при засолке. Таким образом, применяя специи, тем самым вы повышаете витаминную ценность готового продукта.

Специи способствуют лучшему течению процесса консервирования. Содержащиеся в специях эфирные масла обладают свойством убивать вредные бактерии, а потому тормозят развитие гнилостных процессов, а следовательно, удлиняют срок хранения солений, мочений, квашений и маринадов. Так, например, кора и листья вишни имеют в своем составе лимонную кислоту, красящие и дубильные вещества, поэтому веточки и листья вишни не помешает положить в соленье.

Основные вещества, применяемые для консервирования

Вода. Сырье для консервирования содержит 70—95% воды, в которой растворены многочисленные сложные вещества. Вода же является реакционной средой в живых клетках, в которой происходят сложные химические процессы. Здесь с одной стороны идут реакции синтеза, при которых возникают только сложные вещества, а с другой – разложения, от них растения получают часть необходимой энергии. В собранных фруктах и овощах большое значение приобретают процессы разложения, их следствием бывают нежелательные изменения растительного вещества.

Определенная степень влажности является необходимым условием для развития микробов, она же бывает главной причиной порчи продуктов. Существенное снижение содержания воды в продуктах или ее связывание будет означать замедление химических процессов, ухудшающих качество продуктов, а также снижение активности микроорганизмов. Некоторые способы консервирования, например, сушка, выпаривание, частичная консервация сахаром и замораживанием основаны как раз на снижении содержания воды в продуктах, возможности ее связывания.

Сахариды. Главным энергетическим звеном фруктов и овощей являются сахариды, которые содержатся в их веществе в количестве от 0,5 до 25%. Сахариды являются продуктом фотосинтеза, химического процесса, при котором они возникают из углекислого газа и воды в присутствии хлорофилла и энергетическом содействии солнечного света. Могут быть составной частью исходного звена при возникновении дальнейших соединений. В пестрой гамме простых сахаридов, содержащихся в сырье для консервирования, лучше всего бывают представлены моносахариды (простые сахара): глюкоза (виноградный сахар), фруктоза (фруктовый сахар) и дисахарид сахароза, получаемый из молекулы глюкозы и фруктозы.

Упомянутые другие сахара бывают не такие сладкие, наивысшую сладость имеет фруктоза, меньшую сахароза и наименее сладкая – глюкоза. Физиологическое значение имеет другой сахар – сорбит, содержащийся, главным образом в рябине, а также в груше, черешне, чернослив и других плодах, которые можно есть при заболевании сахарным диабетом. При нагревании до высокой температуры сахар карамелизуется, и полученный

таким образом продукт имеет более горький вкус и худшую окраску. Это согласуется с тем доводом, что при обработке фруктов и овощей должны вывариваться длинные соединения.

Другим непременным свойством сахара является действительность, что при обработке сырья и складирования продукции он участвует вместе с аминокислотами в так называемом неферментативном потемнении из-за возникновения окрашенных в коричневый цвет продуктов и, соответственно, снижения качества продуктов. Интенсивность этого процесса повышается при нагревании, изменении температуры в области от 65 до 95 ˚С, с более низким уровнем кислотности и относительно сухой средой. При высших концентрациях, достигаемых сгущением вещества или добавкой сахара, повышенное осмотическое давление сахарной среды делает продукты негодными для микробов, тем самым сахар оказывает консервирующее действие.

Кроме того, он ограничивает проникновение кислорода к продуктам и тем самым замедляет окисление их составных частей, таких, как витамины, красители и ароматические вещества. Что касается сахаридов, так называемых полисахаридов, то они содержатся в консервированных продуктах преимущественно в виде крахмала и волокон целлюлозы. Крахмал состоит из молекул глюкозы и в отличие от сахара в воде не растворяется. Очень часто встречается в овощах, между тем как во фруктах появляется, главным образом, в незрелой стадии, а при созревании переходит в сахар. Целлюлоза вместе с некоторыми другими веществами производит армирование вещества растительной ткани. Она содержится в консервированных продуктах наряду с другими растительными веществами и является основным волокнистым богатством растений. Целлюлоза играет выдающуюся роль в пищеварении, оказывает значительное содействие продвижению пищи по кишечному тракту.

Белки. Белки и их составные части – аминокислоты, главным источником которых являются животные продукты, такие как мясо, молоко, яйца, содержатся в консервированных продуктах в небольших количествах, около 1– 3,5%. Однако некоторые растения имеют высокое содержание этих веществ, например, зеленый горошек (6,3%), брюссельская капуста (5,5%) и чеснок (5,6%). Все-таки нужно уделить белкам значительное внимание из-за их биологического значения.

Химически белки представляют собой сложные азотистые соединения, просто необходимые для строительства тканей и жизненных функций живых организмов. Аминокислоты можно

разделить на заменимые, которые в организме человека могут сами синтезироваться, и незаменимые, которые надо принимать с пищей. Белки, содержащие все незаменимые аминокислоты, классифицируются как полноценные; неполноценными считаются те, у которых некоторые аминокислоты отсутствуют. Дневная потребность в белках для взрослого человека составляет 80—100 г. Аминокислоты в воде растворяются, тогда как белки в воде дают коллоидные растворы. Нагревание свыше 70 °С приводит к разрушению белков (денатурации) и вызывает помутнение фруктовых соков. Биохимическое и технологическое значение белков в том, что они соединяются с ферментами, ускоряющими химические реакции как в живых растительных клетках, так и в убранном сырье. В консервированных полуфабрикатах и продуктах аминокислоты участвуют вместе с сахаром, как указано выше, в не ферментативном потемнении.

Жиры. Жиры представляют собой нерастворимые в воде эфиры глицерина и жирных кислот. Мякоть фруктов и овощей содержит их от 0,5 до 1,5%, больше жиров содержится в семенах, где накапливаются резервные вещества.

Важным качеством жиров является их склонность к окислению, при котором происходит снижение качества продукта. Ввиду низкого содержания жиров в консервируемых продуктах, угроза этого процесса полностью исключается. Так, например, может окислиться масло в семенах помидоров при длительном воздействии нагрева, что приведет к ухудшению их вкусовых ка-честв. Также добавка масла в некоторые овощные консервы (сельдерей, паприка) может при длительном хранении вызвать горьковатый привкус продукта.

Пектиновые вещества. В растениях встречаются пектиновые вещества с одной стороны в форме нерастворимых пектоцеллюлоз и протопектина, которые заполняют межклеточное пространство растений, а с другой стороны как коллоидные растворы пектинов, содержащихся в клеточном соке. Пектоцеллюлозы бывают причиной твердости незрелых фруктов, а по мере созревания они под действием пектолитических ферментов переходят в протопектины вплоть до самих пектинов, что вызывает размягчение плодов. К такому же расщеплению приводит хранение сырья в кислой среде. Пектины являются важными веществами в технологии консервирования, потому что при подходящих условиях, т. е. при наличии большого количества сахара и в кислой среде, способны образовывать при нагревании прочные желе. Применяются также в естественном виде как сырье или добавка к подобным препаратам, производимым промышленностью.

Однако стоит обратить внимание на то, что длинные цепи пектиновых молекул при длительном хранении фруктов могут разорваться и желе-образующие способности пектина снизятся. В произведенном желе пектин снижает проникновение кислорода к продуктам и тем самым сохраняет, подобно сахару в высокой концентрации, ценные вещества, неустойчивые к кислороду. Сырьем для производства пектина являются сушеные яблоки и корки с цитрусовых плодов. Производимые промышленностью пектины несколько различаются, каждый из них имеет свое специфическое применение. Петоза, пектиновый препарат, предлагаемый на нашем рынке, пригодна для производства фруктовых мармеладов с высокой концентрацией сахара – около 60%, потому что изделия с низким содержанием сахара при ее употреблении не дают хорошего желе.

В то же время проблема пектина стала предметом многочисленных исследований, как с точки зрения его функции в живых растениях, так и с точки зрения его физиологического значения. Так было, например, установлено, что пектины снижают уровень холестерина в крови, а также хорошо их применять при лечении атеросклероза. В печени они опять активно участвуют при обезвреживании вредных веществ (детоксика-ции). Пектиновые вещества в мелко нарезанных яблоках помогают также при желудочных расстройствах.

Органические кислоты. Органические кислоты встречаются, как правило, во фруктах (0,33—3,3%), зато овощи содержат их большее количество, но как исключение (помидоры, ревень). Их присутствие определяется по типичному вкусу фруктов и облегчает пищеварение. Кислый вкус плодов поддается влиянию некоторых других сложных веществ: так, например, сахар подавляет кислый вкус, между тем как дубильные вещества оказывают обратное действие. Из органических кислот во фруктах преобладают лимонная, а также яблочная, которые в разных фруктах присутствуют в разных количествах.

В небольшом количестве фрукты содержат винную кислоту. Очень вредна щавелевая кислота, она связывает кальций до нерастворимых соединений и тем самым обедняет продукты, она является главной кислотой в ревене (целых 8%), в меньшем количестве она содержится в шпинате (около 3%), малине, чернике и т. д. Из других многочисленных кислот наиболее известна аскорбиновая кислота, которая известна как витамин С, и о ней будет рассказано в разделе о витаминах. Присутствие кислот, уже содержащихся в сырье или добавленных при изготовлении некоторых консервных изделий, например, для стерилизации, очень значительно. По шкале кислотности

различают продукты кислые, слабокислые и полностью некислые.

Дубильные вещества. Когда содержание этих веществ невелико, они помогают выражению вкуса фруктов. Если же их много, они придают плодам терпкий и вяжущий вкус (рябина, терн, незрелые фрукты). Проявляют себя как составные части ферментов, которые при взаимодействии с кислородом воздуха придают веществу фруктов коричневую окраску. К таким реакциям приходят, например, при обработке фруктов с белой мякотью, при очистке фруктов для выработки соков и прямо во фруктовых соках, где продукты окисления дубильных веществ, смешиваясь, дают темно-коричневую окраску. При взаимодействии с солями железа дубильные вещества придают продуктам неприятную, некрасивую окраску: отсюда следует, что необходимо избегать контакта фруктов с железными предметами.

Растительные пигменты. Пигменты, содержащиеся в растениях, представляют собой очень разнородные химические вещества. Кроме своей явной функции, т. е. придания фруктам и овощам разнообразной и привлекательной окраски, некоторые из них играют и важную биохимическую роль. Так, зеленый растительный пигмент – хлорофилл обуславливает своим присутствием уже ранее упомянутый фотосинтез. Во время тепловой обработки овощного сырья хлорофилл подвергается очень быстрым химическим изменениям и продукт приобретает оливковую окраску. Реакция ускоряется при повышении температуры и кислотности среды и происходит, например, при стерилизации и хранении огурцов, зеленого горошка, фасоли и т. п.

Желтую или оранжевую окраску придают растениям каротиноиды. Некоторые из них, например, В-каротин и другие превращаются в человеческом организме в провитамин А. Богаты содержанием В-каротина морковь, шпинат, абрикосы, светлая черешня, помидоры и другие растения. В некоторых овощных растениях желтые каротиноиды прикрыты хлорофиллом. При технологических вмешательствах каротиноиды бывают сравнительно устойчивы, несколько чувствительны бывают по отношению к окислению. В помидорах и шиповнике вместе каротиноидами содержится и химически подобный ликопин, который под воздействием меди и железа вызывает некрасивую коричневую окраску плодов.

Окраска красных и сине-фиолетовых плодов, таких ягод, как малина, черника, смородина, брусника, чернослив и других плодов, вызывается антоцианами. Окраска антоциана зависит от кислотности среды. Ярко-красная окраска в кислых веществах переходит в щелочных средах через фиолетовую к синей окраске.

При тепловой обработке и при хранении фруктов некоторые из антоцианов очень легко подвергаются нежелательным изменениям и продукты приобретают сероватую окраску. Такие изменения бывают у чувствительных антоциановых ягод. Определенной защитой от быстрого разложения антоцианов в готовых продуктах является их хранение при низкой температуре. Разложение этого пигмента также ускоряет витамин С и двуокись серы. Высокая концентрация сахара, наоборот, замедляет разложение. При взаимодействии с оловом антоцианы дают некрасивую фиолетовую окраску, поэтому при стерилизации вышеупомянутых видов фруктов обязательно надо использовать лакированные крышки.

Ароматические вещества. Характерный вкус и запах придает фруктам и овощам широкая палитра химически разнородных веществ, присутствующих в них в очень малых концентрациях. Среди ароматических веществ во фруктах чаще всего встречаются эфирномасляничные кислоты, альдегиды, спирты и терпеновые вещества. Большинство этих соединений имеют очень низкую точку кипения, что при выпаривании материала приводит к их испарению в первую очередь из водного содержания и фруктовая масса теряет ценные вкусовые качества. В промышленном технологическом процессе сегодня все больше расширяется консервирование ароматических веществ, которые на конечной стадии обработки возвращаются обратно в продукты.

Некоторые технологические способы рекомендуют выпаривать большую часть вещества, а оставшееся количество свежего вещества добавлять перед самым окончанием процесса. Этот способ можно с успехом применять и в домашних условиях, при приготовлении джема и мармелада. Терпеновые вещества, содержащиеся в большом количестве в цитрусовых фруктах, очень чувствительны к нагреву, при этом они разлагаются на неприятно воспринимающиеся продукты. Большая добавка лимона, особенно с коркой, к некоторым видам компотов может поэтому сделать горьким вкус и запах продукта. Среди ароматических веществ овощей встречаются острые вещества в таких продуктах, как лук, чеснок, хрен, редька, горчица и т. п. Некоторые из этих соединений, в основном содержащих серу, принадлежат к так называемым фитоцидам, которые являются в сущности растительными антибиотиками, вредными для некоторых микробов.

Витамины. Витамины являются веществами различного химического строения, которые в незаметных концентрациях производят в живых организмах значительное действие. Являются для человека совершенно незаменимыми, и так как человеческий

организм не может сам их синтезировать, он должен их принимать в продуктах – или в готовой форме или как провитамины. То обстоятельство, что большая часть веществ чувствительна к окислению, к воздействию высокой температуры и к выщелачиванию, обязывает нас вовремя и очень бережно обрабатывать продукты для консервирования. Витамины подразделяются на растворимые в масляных растворах, к ним относятся витамины А, D, Е и К, и на растворимые в воде – витамины группы В и витамин С.

Витамин А (Ретинол). Во фруктах и овощах большей частью содержится в форме провитамина каротина. Его известными источниками являются, например, шиповник, абрикосы, персики, бананы, черника, а также овощи: морковь, шпинат, горох, капуста, спаржа, перец и другие. При обработке сырья каротин в основном остается, только интенсивно окисляется. Витамин А является чувствительным к процессу окисления, особенно в присутствии некоторых металлов (железа). Во фруктах и овощах он встречается редко, он содержится в некоторых животных продуктах, в таких как рыбий жир, масло, печень, желток, кровь, мясо некоторых рыб и т. д. Оптимальная дневная норма витамина А для человека – 5000 международных единиц или двукратная норма каротина. Витамин А проявляется в животных клетках воздействием на рост. Его недостаток проявляется в нарушении роста и в куриной слепоте. При длительном недостатке его в пище происходят высыхание и воспаление, конъюнктивиты и роговицы.

Витамин D (Кальциферол). Из продуктов для консервирования очень немногие содержат этот витамин, например, грибы, сельдерей, шпинат, капуста и некоторые другие. Его главным источником является рыбий жир, из обычных продуктов это такие как масло и молоко. Провитамин D, из которого получается собственно витамин под воздействием облучения, содержится в большом количестве в дрожжах, далее в желтке утиных яиц, мозге, коже и т. д. В отношении нагревания и в отношении окисления витамин D и его провитамины очень устойчивы. Дневная потребность в витамине D для взрослого человека составляет около 800 МЕ. При его недостатке происходит нарушение метаболизма (обмена веществ) минеральных веществ, в основном кальция и фосфора, от чего кости размягчаются, изгибаются, и возникает болезнь, называемая рахит.

Недостаток витамина D в продуктах легко скомпенсировать облучением кожи солнечными лучами или кварцевой лампой. Избыточное потребление витамина D приводит к

гипервитаминозу, вследствие этого кальций переходит к другим тканям и одновременно поражается система пищеварения, наступает похудение, невралгия и т. п.

Витамин Е (Токоферол). Витамин Е в природе широко распространен главным образом в злаках, арахисе, овощах, масле, молоке, яйцах и т. п. Он термоустойчив (выдерживает длительный нагрев) и не поддается окислению. Принадлежит к хорошо известным антиоксидантам, которые предохраняют от окисления целый ряд важных веществ, таких как каротины, ненасыщенные жирные кислоты и т. п. Дневная потребность взрослого человека составляет около 20 мг. Авитаминоза у людей обнаружено не было, у животных он проявляется в нарушениях в системе размножения.

Витамин К. Встречается очень часто в царстве растений наравне с хлорофиллом, главным образом в шпинате, капусте, помидорах, шиповнике, землянике, в животных продуктах, таких как печень, селезенка, желток, свиное сало и т. п. Является чувствительным к высокому нагреву. Разрушается под влиянием света, кислорода и щелочей. Витамин К синтезируется в достаточном количестве кишечной микрофлорой, так что человеческий организм не зависит от его наличия в продуктах. Дневная потребность взрослого человека около 0,1 мг витамина К. В организме активно влияет на свертываемость крови и его авитаминоз проявляется в подкожных кровотечениях.

Витамин В. Группа растворимых в воде витаминов В содержит в себе согласно некоторым авторам 12, а, по мнению других есть еще больше этих важных веществ, из них каждый оказывает определенное действие в обмене веществ. Их недостаток является причиной разнообразных важных расстройств в человеческом организме. В следующих разделах мы расскажем о значении некоторых из них.

Витамин В1 (Тиамин). Главным источником тиамина являются дрожжи, злаки, бобовые растения, орехи, желток, мясо, из овощей наиболее богатые брюссельская капуста и горох. Отсутствует или в очень малом количестве в белом хлебе без дрожжей, лущеном рисе, макаронных изделиях, сахаре, крахмале, молоке, жирах и т. д. В кислой среде витамин *В1*выдерживает нагрев до 120 ˚С, зато в нейтральной и щелочной среде быстро разрушается. Поэтому приготовление бобовых принципиально требует нескорой добавки пищевой соды. При консервировании фруктов и овощей происходит его потеря в размере 10—25%, значительно лучше сохраняется при сушке фруктов на солнце. Важным свойством тиамина является его защитное действие в отношении витамина С. Дневное потребление витамина

*B1*составляет 2 мг. Витамин *B1*участвует в ряде важных реакций обмена веществ, главным образом в обмене сахаридов и в последней фазе обмена жиров и аминокислот. Авитаминоз приводит к тяжелому заболеванию бери-бери, оно встречается, главным образом, у населения Дальнего Востока, питающегося преимущественно лущеным рисом. Характеризуется рядом поражений нервной системы в соединении с атрофией мышечных тканей, нарушением сердечной активности.

Витамин B2 (Рибофлавин). Некоторые из продуктов для консервирования известны как источники рибофлавина, главным образом шпинат, капуста, горох, фасоль, груша и т. д. В большом количестве, однако, содержится в дрожжах, требухе, сырах и т. д. В отношении вредных влияний, главным образом нагрева, витамин B2 менее чувствительный, чем тиамин, но очень быстро разрушается под воздействием света. Это один из доводов за то, чтобы консервированные продукты хранились в темном месте. Дневная потребность взрослого человека составляет 1,8 мг рибофлавина. Авитаминоз проявляется в воспалительных изменениях слизистых оболочек и кожи и может привести к нервным расстройствам.

Витамин B6 (Пиридоксин). Витамин B6 широко распространен в продуктах. Его больше всего содержится в дрожжах, мясе, печени, овощной зелени, хлебе и т. д. Он устойчив к влиянию кислорода, все разрушающих ультрафиолетовых лучей. Его дневное потребление составляет 2 мг. Витамин B6 поддерживает нормальное функционирование кожи и рост волос, он нужен для нормальной работы скелетной мускулатуры, центральной нервной системы и обновления красных кровяных телец.

Витамин PP (Ниацин). Ниацин обнаружен как в растениях (шпинате, зеленом горошке, финиках, арахисе, зерновых и т. д.), так и в животных продуктах (печень, почки, мясо), затем в дрожжах и т. д. Имеет значительную устойчивость к высоким температурам, как в кислой, так и в щелочной среде, а также имеет значительную устойчивость к окислению. Дневная потребность в витамине PP для человека оценивается в 10—20 мг. Авитаминоз приводит к развитию пеллагры, выражающейся в нервных и кожных заболеваниях.

Витамин C (L-аскорбиновая кислота). Очень важным качеством фруктов и овощей является то, что даже при коротком времени их изъятия из рациона часто обнаруживается недостаток витамина C. Значительное количество витамина C находится в шиповнике, перце, укропе, зелени петрушки, черной смородине, цитрусовых фруктах, ягодах и т. д. Всякий может припомнить, что витамин C очень чувствителен к воздействию высокой

температуры и влиянию кислорода.

Его окисление ускоряется прямо или косвенно различными ферментами, присутствующими в тканях растений и присутствием некоторых металлов, главным образом железа и меди. Первые продукты окисления L-аскорбиновой кислоты являются участниками уже ранее упомянутого неферментативного окрашивания, затем продукты этого окисления легко полимеризуются (взаимно соединяются) с образованием равномерно окрашенных продуктов. Дальнейшая связь сырья с водой легко приводит к их выщелачиванию. Витамин С также быстро убывает при хранении фруктов и овощей, особенно при высоких температурах. При значительно низких температурах (-18 ˚С и ниже) витамин С значительно лучше сохраняется, но уничтожается при медленном размораживании.

Сахар в высоких концентрациях (в джемах и мармеладах) помогает его сохранению в объеме до 80—95%. Из-за упомянутых причин вытекает необходимость проводить обработку материалов очень бережно. Принципиально консервирование свежего сырья следует проводить быстро и такими методами, чтобы избежать долгого контакта сырья с воздухом, не использовать железную или медную посуду. При выборе теплового режима отдают предпочтение краткому воздействию высоких температур перед длительным прогревом на низкой температуре. Стабильность L-аскорбиновой кислоты является указателем бережливости в обращении с консервированными продуктами в процессе их обработки. Витамин С является известнейшим веществом из потребляемых живыми организмами. Его дневное потребление оценивается в 100—170 мг. Авитаминоз проявляется в болезни, называемой скорбут (цинга). При дальнейшем недостатке витамина С в пище начинается кровоточивость, утомление, склонность к инфекционным болезням и т. п.

Ферменты. Ферменты – это такие вещества, которые катализируют (т. е. специфически ускоряют) биохимические реакции как в живых организмах, так и в мертвых, например, в собранном урожае. Ферменты складываются из белковых частей (так называемые апоферменты) и функциональных групп (так называемые коферменты). Для оптимального функционирования одних ферментов требуется достаточное содержание воды, для других ферментов обязательная реакционная среда – кислая, нейтральная, щелочная – и соответствующий нагрев. Большинство ферментативных реакций идут при температуре около 45 ˚С. Все ферменты имеют высшую температуру – обычно выше 60 ˚С – при которой денатурируют белки. При температурах

ниже точки замерзания ингибируют (снижают активность).

Из большого количества ферментов нас будут интересовать только те, которые находятся в сырье для консервирования. К ним принадлежат, прежде всего, ферменты класса оксиредуктаз (L-аскорбиназа, пероксидаза, фенолоксидаза и другие), которые во фруктах и овощах катализируют (ускоряют) окислительно-восстановительные реакции. В сырье, собранном для консервирования, дыхательные процессы не прекращаются, а находятся в равновесии, что не дает происходить явным изменениям вещества. Но любое механическое мероприятие, например, резание, чистка, измельчение, помол материала приводят к дезорганизации ферментативной системы, разрушению витамина С и других веществ и вследствие окисления некоторых органических материалов приводят к окрашиванию в коричневый цвет.

В некоторых случаях можно предотвратить такие изменения сырья при домашнем консервировании. Так, например, при обработке фруктов с белой мякотью на компот можно замочить готовые плоды в слабом растворе лимонной кислоты, таким вмешательством можно ограничить доступ кислорода к продуктам и тем самым снизить скорость ферментативных реакций. Добавка лимонного сока к тому же приводит к предохранению от быстрого окисления витамина С, что могло бы привести к коричневой окраске продуктов. В измельченных фруктах, предназначенных для приготовления мармелада, инактивация (снижение активности) ферментов достигается своевременным и быстрым нагревом.

Окрашивание некоторых видов нарезанных овощей (сельдерея, петрушки), предназначенных для дальнейшей стерилизации или сушки, снижается быстрым обвариванием в кипящей воде. Другая интересная для нас группа ферментов – это пектолитические ферменты, которые постепенно отнимают пектиновые вещества от пектоцеллюлоз и через протопектины переходят собственно в пектин с сокращенной молекулярной цепью. Пектолитические ферменты могут быть опасными, например, при несвоевременной стерилизации сырья, залитого горячей водой. Примерная температура обработки изделий составляет 35—40 ˚С, что близко к оптимальной для деятельности ферментов.

Вследствие этого может произойти быстрое разложение пектиновых веществ, что приведет к нежелательному размягчению фруктов в компоте или стерилизованных овощей. Другие последствия может иметь продление обработки размолотых фруктов, предназначенных для приготовления

мармелада. Пектиновые вещества при этом распадаются на пектины с короткой молекулой, которые имеют меньшую желеобразующую способность, что, кроме побурения продуктов, приводит еще к тому, что не будет происходить желеобразование. Подобные явления происходят при приготовлении томатного пюре.

С разрушением пектиновых веществ при несвоевременной обработке измельченных небланшированных помидоров теряется часть элементов, которые придают пюре необходимую консистенцию. В некоторых случаях, однако, пектолитические ферменты применяют при промышленной обработке фруктов и овощей. Так, например, при очистке фруктовых соков, когда под воздействием разрушаются коллоидные растворы пектинов, чем улучшается внешний вид сока. Другое применение пектолитические ферменты находят при производстве жидких овощных продуктов. Здесь они нужны для получения соответствующей текучести.

Минеральные вещества. Минеральные вещества являются известными составными частями фруктов и овощей. Фрукты их содержат около 0,3—1%, немного больше их содержат овощи (0,5—2%). Очень много минеральных веществ содержат семена шиповника и орехов. Среди других в человеческом организме обязательно присутствуют кальций, фосфорная кислоты, железо, калий, сера и магний. Также присутствуют, но в значительно меньшем количестве так называемые сопутствующие элементы, такие как бор, медь, цинк, мышьяк, олово и йод. Минеральные вещества не имеют никакой энергетической ценности, но все они, несомненно, нужны для обмена веществ и способствуют поддержанию так называемого кислотно-щелочного равновесия организма, т. е. регуляции равновесия между кислотами и щелочами. Некоторые из них, в основном кальций, фосфорная кислота и железо, участвуют в строительстве тканевых систем.

Газы. Кроме воды и твердых тканей, растения содержат в незначительном количестве и газы, из них наиболее распространенные азот, кислород и углекислый газ. Больше всего газов содержат яблоки, их количество там достигает 40 объемных процентов. При обработке таких плодов, особенно на компоты, содержащиеся газы приводят к нежелательным последствиям, так как снижают количество вещества, и фрукты будут плавать в сиропе. Именно поэтому в таких продуктах получается мало сиропа, а вовсе не из-за того, что его наливали с низким уровнем. Действенной контрмерой здесь будет бланширование фруктов, особенно яблок, что в домашних условиях можно с выгодой провести прямо в сиропе будущего компота.

Факторы, ухудшающие качество фруктов и овощей

Микробиологические изменения. Микробиологические изменения – это изменения вещества, вызванные плесенью, дрожжевыми грибками и бактериями, которые растут за счет питательных веществ фруктов и овощей. Действие этих микроорганизмов по большей части основано на глубоком разложении сырья и продуктов, с которыми они входят в контакт. Продолжение их хранения тогда зависит от того, в какой мере удастся уберечь их вещество от нежелательных микробиологических изменений. Это проявляется обычно в изменении окраски, вкуса, запаха и консистенции фруктов и овощей.

Последствия глубокого разложения продуктов сочетается с существенной утратой питательных веществ и с выраженными изменениями внешних свойств. Микроорганизмы, которые способствуют действительному разложению продуктов, обычно легко обнаруживаются, отличаются значительной приспособляемостью и в благоприятных условиях очень быстро размножаются.

Одна их клетка производит все основные жизненные функции, т. е. принимает пищу, выбрасывает продукты своей жизнедеятельности, размножается, реагирует на внешние сигналы и способна изменить окружающие вещества, за счет которых она растет. Эти изменения в действительности способны разлагать органическую материю фруктов и овощей и это бывает необязательно неблагоприятным (например, спиртовое брожение).

С ботанической точки зрения эти микробы можно разделить на бактерии и грибки. С практической точки зрения, конечно, необходимо рассмотреть их разновидности по отношению к условиям жизненной среды.

По требованиям к температуре различаются микробы:

– психрофильные – хладолюбивые, оптимальная температура вегетации 15 ˚С, диапазон от -10 до +30 ˚С;

– мезофильные, оптимальная температура вегетации 37 ˚С, так называемая температура человеческого тела, диапазон от 10 до 50 ˚С;

– термофильные – теплолюбивые, оптимальная температура вегетации 50 ˚С, диапазон от 30 до 80 ˚С.

По способности переносить высокую температуру микробы

подразделяются на:

– термолабильные – чувствительные к температуре и малым изменениям температуры;

– терморезистивные – устойчивые к высокой температуре.

По потребности в кислороде воздуха различаются микробы:

– аэробные – способные расти в среде, содержащей кислород, освобожденный из растительных тканей или освобожденный биохимическим путем;

– анаэробные – не требующие кислорода;

– условно аэробные – могут расти в среде как с большим, так и с очень малым содержанием кислорода.

По способности создавать споры, т. е. образования, возникающие внутри клеток некоторых бактерий, различаются:

– спороносные;

– неспороносные.

Споры очень выносливы и могут находиться долгое время в условиях, неподходящих для жизни. Споры переносят нагрев до 100 ˚С, некоторые выдерживают нагрев до 120 ˚С в течение 22 минут, но плохо переносят кислую среду. Бактерии без спор выдерживают нагрев до 70 ˚С и среду малокислую и некислую. Эти свойства используются на практике при консервировании, когда при практической пастеризации продуктов температура достигает 100 ˚С.

С гигиенически-эпидемиологической точки зрения различаются микроорганизмы:

– патогенные – болезнетворные;

– непатогенные – не болезнетворные;

– условно патогенные – условно болезнетворные.

С точки зрения технологии консервирования различаются три группы микроорганизмов, которые подразделяются в соответствии с биологической систематикой.

Бактерии. Бактерии – это одноклеточные микроорганизмы, которые из всех трех названных групп наименьшие. Они бывают шаровидными, палочковидными и спиральными. При нормальных окружающих условиях происходит множество делений клеток. Отличительной особенностью некоторых видов является способность создавать споры. Аэробные и анаэробные бактерии создают неисчислимые колонии микроорганизмов.

Дрожжи. Это одноклеточные микроорганизмы с точки зрения ботаники принадлежат к грибкам. Имеют различную форму, преимущественно круглую, овальную, эллиптическую, гроздевидную или нитевидную. Размножаются почкованием, реже делением. При неблагоприятных условиях могут создавать и споры, но со значительно меньшей выносливостью, чем бактерии.

Являются явно аэробными, но в некоторых случаях бывают и условно аэробными. Дрожжи очень требовательны к условиям развития. Кроме источника энергии, чаще всего сахара, требуют в достаточном количестве азота и минеральных веществ. Далее требуют кислой среды с присутствием некоторых органических веществ, которые действуют как стимуляторы роста.

Плесень. Плесень – это одноклеточные и многоклеточные грибы, которые создают воронковидные или трубчатовидные нити, так называемые гифы. Разветвление и взаимное переплетение гифов создает характерную, видимую невооруженным глазом грибницу (мицелий). Над грибницей вырастают плодовые тела со спорами, которые легко разносятся вокруг. Плодовое тело придает плесневым наростам характерную окраску. Размножение половое и бесполое. В редких случаях бывают совершенно аэробными. По условиям жизни бывают очень неприхотливы, часто им хватает и очень незначительного количества питательных веществ и очень хорошо приспосабливаются к различным субстратам.

Биохимические изменения. Они проявляются химическими и физико-химическими процессами, проходящими в живых объектах и связывающими их деятельность с физиологическими проявлениями, такими как рост и старение. В технологии консервирования главное значение имеют те биохимические изменения, которые протекают во фруктах и овощах после их отделения от материнского организма. Они также приводят к нарушению существующего равновесия в обмене веществ, что означает нарушение нормального течения ферментативных реакций и снижение качества продуктов.

Эти изменения происходят с разной скоростью и проявляются как в разложении внутренних питательных веществ (сахара и витаминов), так и во внешних изменениях (вид, запах, вкус, консистенция). На степень этих изменений могут сильно повлиять условия хранения. Как активно действующие внешние факторы можно привести теплоту и влажность, газовый состав атмосферы, освещенность и микробиологическую зараженность атмосферы.

Тогда как одни изменения внутренних питательных веществ, вызванные послеуборочным дыханием, проявляющиеся, например, в потерях сахара и витаминов и изменениях в содержании и составе азотистых веществ, можно различить лишь лабораторным анализом, другие изменения, выявляемые прямым наблюдением, ведут к снижению не только пищевой ценности плодов, но и диетической. Из факторов, способствующих биохимическим изменениям фруктов и овощей, назовем, прежде

всего, воду, кислород, химические реакции и специфические физические условия среды.

Вода. Вода является основным условием для всех биохимических реакций и ее повышенное содержание поддерживает на соответствующем уровне биохимические изменения. Фрукты и овощи имеют высокое содержание воды (около 75—95%). К ее содержанию необходимо присматриваться, прежде всего, при хранении, чтобы излишне сухая среда не привела к высушиванию испарением воды из тканей. И, наоборот, сушеные продукты часто увлажняются вследствие высокой относительной влажности воздуха, что опять приводит к нежелательным биохимическим изменениям.

Кислород. Кислород является неизбежным элементом в ряде окислительных и ферментативных изменений витаминных, ароматических, вкусовых и красящих веществ. Он усиливает деятельность микроорганизмов, поддерживает и ускоряет старение и перезревание плодов. В консервных банках поддерживает, кроме уже указанных окислительных и ферментативных изменений, коррозию. Главным источником кислорода является воздух, который содержит 21 объемный процент, и газы растительных тканей, где его бывает вдвое больше. К сырью проникает при отдельных операциях во время обработки, особенно при резании, измельчении, прессовании, протирании и смешивании. При настоящем консервировании принципиальной задачей становится ограничение или прекращение его доступа к продуктам и наискорейшее устранение контакта кислорода с тканями.

Химические реактивы. Влияют прямо или косвенно как катализаторы свойств фруктов и овощей и большей частью при их обработке. Можно дать благоприятную оценку лишь окисляющим добавкам, органическим кислотам (преимущественно уксусной и лимонной кислотам), чье значение pH влияет стабилизирующе на фруктовые и овощные изделия. Аналогично некоторым органическим кислотам можно использовать их соли (например, сорбиновой и бензойной кислотам) для химической консервации продуктов. Неблагоприятное действие оказывают металлы.

Фруктам и овощам следует избегать связей, главным образом, с железом, оловом, алюминием, цинком, медью и свинцом. Металлы в незначительных количествах служат катализаторами некоторых окислительных реакций, разрушения витамина С и способны нежелательно изменять окраску, вкус и запах. Металлы бывают естественной составной частью фруктов и овощей, которые поступают к ним из почвы и воздуха.

Следы этих элементов неизбежны в правильном метаболизме

человека. В большом количестве нежелательное действие оказывают и некоторые металлы, прежде всего, медь, свинец и цинк, которые приводят к отравлению человеческого организма. Высокое содержание металла в продуктах уже становится нормой. Далее надо обратить внимание на влияние пахнущих жидкостей из моющих и дезинфицирующих сред, которое можно при правильных действиях легко устранить.

Специфические физические условия среды. Здесь необходимо обратить внимание на влияние температуры и световых лучей. Температура, прежде всего, длительная и относительно высокая по отношению к обычным условиям, ускоряет большинство химических, биохимических и физико-химических процессов, которые ухудшают запах, вкус, окраску и консистенцию плода. Аналогично нежелательно проявляется и воздействие низких температур. И кратковременное понижение температуры ниже точки замерзания замораживает, что проявляется в нарушении растительных тканей и клеток, что ведет после размораживания обычно к очень быстрой гибели фруктов и овощей. Световые лучи, прежде всего, солнечный свет, сильно влияют на некоторые специфические реакции, что проявляется в смене окраски, вкуса и запаха, прежде всего, в сторону ухудшения. Их действие, как правило, медленное.

Немикробиологические изменения.Сложный биохимический характер фруктов и овощей создает предпосылки к большому ряду изменений, которые часто приводят их за относительно короткое время к полной негодности.

Это изменения, вызванные механическим повреждением и некоторыми физико-химическими процессами. Механические повреждения нарушают, прежде всего, биохимическое равновесие плода тем, что прямо или косвенно расширяют и ускоряют это повреждение. На этом месте надо упомянуть о потерях, вызванных прямым нападением плодовых насекомых, грызущих с целью приобрести продукты или для откладывания яичек и закукливания. Кроме этих потерь пожирание или механическое повреждение неизбежно приводит к расширению инфекции, которая необязательно приводит к немедленному разрушению продуктов, но проявляет себя дополнительно при его потреблении.

Предупредительные меры против инфекции. Интенсивность процессов распада в определенной среде прямо зависит от количества и жизнеспособности микробов и косвенно зависит от устойчивости среды. Поэтому требуется ограничить или как можно больше снизить доступ инфекции как к продуктам путем их переработки, так и к окружающей среде, например, упаковкой.

Чистая рабочая среда, чистота посуды и инструмента, промытых гигиенически безвредной водой, являются поэтому очевидными требованиями. Большой проблемой является микробиологическая чистота добавляемого сырья, которое хотя в первоначальном состоянии и не загрязненное, но может стать источником инфекции.

Высокую зараженность – высокое содержание микроорганизмов – может иметь, например, сахар, соль и все пряности. Часто также забывают засохшие остатки сахара и остатки прежних продуктов в банках, которые при мытье трудно устранить. Поэтому сначала необходимо, прежде всего, многократно использованные для консервирования, банки заранее хорошо вымыть. Такие засохшие комки могут способствовать порче и хорошо про стерилизованных продуктов. Засохшие комки необходимо растворить или при мытье или при стерилизации, иначе это произойдет намного позже, при укладке выстерилизованных консервов. Споры микроорганизмов, которые имеют многие выносливые формы, переносящие консервирование, могут все испортить.

Обработка среды – обычно придание большего или меньшего количества способных к химическому воздействию веществ – приводит к угнетению различных микробов в продуктах.

При этом не происходит уничтожение спор. Обычно происходит приостановка или ограничение жизнедеятельности и вегетации колоний микроорганизмов, что препятствует их размножению. Воздействие реагента зависит от его активности, действующих условий среды и концентрации. Основным недостатком этого способа консервирования является добавка нового, с точки зрения продуктов, чужеродного вещества. Некоторые ранее использовавшиеся химикалии оказались вредными для здоровья веществами и их использование как консервантов недопустимо (салициловая кислота), другие приводили к нежелательным изменениям органолептических свойств, т. е. вкуса, окраски, запаха и консистенции. Всеобщее использование химических консервантов стали ограничивать и там, где это технически и производственно возможно, применяют выгоднейшие способы консервации, преимущественно пастеризацию и стерилизацию. В промышленную продукцию могут быть положены химические консерванты вместе с другими, при этом их концентрация обязательно указывают. Из чистых химикалий для целей консервации используют преимущественно двуокись серы, бензойную кислоту, муравьиную и сорбиновую кислоты.

Двуокись серы (SO2). При нормальных условиях это бесцветный удушливый газ, в воде образует 6%-ный раствор. В малых количествах чаще всего употребляют в виде кристалликов или спрессованного в таблетки калиумпиросульфита. Окисленные на воздухе эти кристаллики распадаются на белый порошок, поэтому их надо хранить только в хорошо закрывающихся пузырьках. Они хорошо растворяются в воде и в лучшем случае могут высвободить при растворении не менее 50% SO2 (при сульфитации винограда, капусты и т. п.).

Серными фитилями, которые при горении выделяют газ SO2, обезвреживают бочки и меньшие емкости для фруктов. При кипячении из продуктов выделяется большой объем двуокиси серы. Двуокись серы обесцвечивает преимущественно антоциановые красители (красный, синий). Готовые продукты должны содержать не более 0,02% SO2. Такая концентрация не вредна для здоровья.

Бензойная кислота (C6H5COOH). Бесцветное, кристаллическое или чешуевидное вещество без запаха, с наивысшей растворимостью в воде 0,21%.

Поскольку используется для производства нерастворенной (в порошке), ее надо хорошо размешать. В воде она плохо растворима, поэтому часто используют хорошо растворимый бензоат натрия. Бензоат натрия – белый кристаллический порошок сладковатого вкуса и раздражающего запаха с наивысшей растворимостью 61 весовая часть на 100 весовых частей воды. Обычно используют 10—12%-ный водный раствор.

Бензойная кислота влияет, прежде всего, на вкус изделия и может в различных концентрациях давать большие различия. Некоторые светлые фрукты могут потемнеть. Кипятить с изделием можно только незначительно. Используют при консервировании только кислых продуктов. В некислой среде мало очищает, не действует, прежде всего, на некоторые патогенные организмы. Готовые изделия должны содержать не выше 0,15% бензойной кислоты. Одна часть бензойной кислоты может заменить 1,33 части бензоата натрия. Из-за ее слабого консервирующего действия ее иногда комбинируют с соответствующим количеством других химических консервантов, прежде всего, SO2.

Муравьиная кислота (HCOOH). В концентрированном состоянии – это бесцветная жидкость, со жгучим вкусом и запахом, сильно кислая и едкая. На это надо обратить внимание при работе с ней. На практике используют водные растворы разной концентрации (50%, 80%).

Муравьиная кислота не меняет цвет или запах

консервированных продуктов и в разных концентрациях не влияет на вкус. Немного разрушает в продуктах желеобразующие вещества – пектины. Но значительно агрессивнее по отношению к металлам. При кипячении с продуктами частично испаряется в равной пропорции с водой.

При снижении объема вещества на половину испарением воды при 100 ˚С, также снижается на половину и содержание кислоты. Использование кислоты для получения сильно кислой среды не рекомендуется. Готовые продукты должны содержать не более 0,15% муравьиной кислоты. Из-за слабого консервирующего воздействия на некоторых комбинатах применяют уменьшенную порцию кислоты в консерванте и добавляют половинную порцию SO2 или бензоата натрия.

Сорбиновая кислота (C6H802). Сорбиновая кислота представляет собой белый порошок без вкуса и запаха, с наивысшей растворимостью в воде 0,2%, хорошо растворяется в спирте. Растворяется в воде сорбит натрия или калия. В любых концентрациях не меняет органолептических свойств (вкуса, запаха, цвета и консистенции). Кипятить с продуктами из-за ее низкой текучести можно. Используют при консервировании в кислых средах. Не действует против бактерий молочнокислого брожения, поэтому иногда ее используют при производстве маринованных огурцов.

В некислых средах в любых концентрациях не действует. В общем действует лучше, чем бензоат натрия. Готовые изделия могут содержать не более 0,05% сорбиновой кислоты. С выгодой ее используют в комбинации с SO2 в половинной пропорции и прежде всего в консервировании подслащенных и десертных фруктовых вин, хранимых в бутылках при нормальной температуре. Оптимальная концентрация – 0,15% сорбиновой кислоты и такое же количество SO2 с содержанием 10% спирта. При более высоком содержании спирта можно снизить содержание сорбиновой кислоты на 10% на каждый 1% спирта.

Салициловая кислота (C7H603). Это бесцветный кристаллический порошок в форме игл сладковатого вкуса. Слаборастворимый в воде, хорошо растворяется в спирте. Как консервант хорошо использовать в сильнокислых средах. Салициловая кислота раньше широко использовалась в домашнем консервировании на основании рекомендаций в разных непрофессиональных журналах и в переводных заграничных статьях с указанием на то, что она содержится в невероятных количествах в некоторых фруктах. Салициловая кислота – вещество вредное для здоровья и запрещено для консервирования.

Консервирование квашением, солением и спиртованием

Соленья – термин собирательный. Сюда относится и собственно соленье, или солень, солонь, как говорили в старину, и другие присолы – моченье да квашенье, а также еще и маринованная снедь. Словом, под соленьями подразумевают засоленные, квашеные, моченые и замаринованные грибы, овощи, зелень, фрукты, ягоды и вообще все слетье, то есть все то, что уродилось летом.

Квашение. Речь идет о консервировании кислотами, содержащимися в большом количестве во фруктах или получающимися при обычном биологическом процессе квашении. Сюда можно отнести кислоту лимонную, виноградную, яблочную и молочную. С практической точки зрения чаще всего применяют слабое окисление до концентрации 1,5% кислот при производстве компота и овощей в кислой заливке. Также готовят продукты при консервировании нагревом до температуры 100 °С, т. е. пастеризации. Далее, иногда используют комбинации молочной и уксусной кислот в соотношении 2:1 с концентрацией 2% при консервировании молочным брожением. В сущности консервированные изделия в переносимых вкусовых концентрациях дает только уксусная кислота, и то если в количестве не более 4—6%. В настоящее время этот способ почти не употребляется.

Соление. Консервирующее действие поваренной соли (NaCl) проявляется при концентрациях не менее 10%, некоторые микроорганизмы переносят концентрацию до 30%. На практике применяют более низкие концентрации соли в комбинации с квашением при консервировании овощей. Соль, как самостоятельный консервант, применяют только при сохранении овощей в соли. Пошинкованные и порезанные овощи пересыпают солью. Аналогично растирают чеснок с солью. Готовая продукция должна содержать до 20% соли и храниться в сухом прохладном месте.

Спиртование. Этанол (этиловый спирт C_2H_5OH) останавливает при концентрации 15% деятельность микроорганизмов. На практике это применяют при приготовлении фруктов в спирте. Используют чистый, не денатурированный спирт не менее 60%, подслащенный для улучшения вкуса 5% сахара (сахар не оказывает консервирующего действия). Применяющиеся фрукты должны быть свежими,

неповрежденными и не перезревшими, иначе в спирте они будут размягчаться и разлагаться.

Консервирование биологической обработкой среды

Консервирующее действие достигается обработкой среды биологическим путем и выгодным использованием деятельности некоторых микроорганизмов.

Молочнокислое брожение. Действие молочнокислых бактерий приводит к превращению некоторых сахаридов в молочную кислоту или в некоторые другие, менее желательные вещества (преимущественно, кислоты: уксусную, масляную, этанол, CO2). Этот способ является классическим при консервации овощей. Обычно кислые фрукты не подвергают молочнокислому или спиртовому брожению, потому что они содержат мало сахаристых и белковых веществ, необходимых для брожения. Для хорошего прохождения молочнокислого брожения требуется соблюдать некоторые правила.

Хорошо очищенные овощи в целом виде (например, огурцы) или в нарезанном (шинкованная капуста) укладывают в чистую посуду. Овощи в посуде хорошо прижимают, чтобы выходил воздух, при этом высвобождается клеточный сок. Если сока мало, то можно добавить 1,5%-ный раствор поваренной соли. Всю поверхность заливают рассолом (содержание соли 1,7—2% на весь объем посуды).

Содержимое требуется закладывать таким образом, чтобы все постоянно находилось ниже уровня рассола. Наполненные емкости под действием окружающей температуры через несколько дней заквасятся под действием микрофлоры, которая при нормальных условиях присутствует на овощах. Если овощи перед закваской подвергали тепловой обработке (бланширование), то необходимо добавить молочнокислой закваски. Лучше всего воспользоваться чистой культурой закваски по инструкции изготовителя. При необходимости можно добавить и кислой сыворотки. В любом случае должна применяться закваска в свежем соке. При квашении удаляют с поверхности посуды, по мере необходимости, возникающую плесень и при необходимости доливают рассол (1,5% поваренной соли), так, чтобы овощи были постоянно затопленными. Этим устраняется доступ воздуха к содержимому и нежелательный переход молочнокислого брожения на масляное, размягчение плодов и последующее гнилостное разложение. Время брожения значительно зависит от температуры, при которой оно происходит. При температурах около 20 °C брожение проходит за

4—8 дней, в более холодный предзимний сезон при температурах около 15 ˚С за 3—4 недели.

Низкие температуры способствуют увеличению времени квашения, что при длительном хранении продуктов выгоднее. Для заквашенных овощей необходимо создать еще условия хранения. Складирование должно быть при температурах 0—10 ˚С, чтобы овощи не замерзли. С их верха необходимо снимать плесень, овощи должны быть затоплены. По мере необходимости можно доливать 1,5—2%-ный раствор поваренной соли, возможно слабое подкисление уксусом. В последнее время применяют для длительного консервирования стерилизацию квашением продуктов в герметических банках, преимущественно стеклянных.

Спиртовое брожение. Действие дрожжевых грибков рода Saccharomyces приводит к разложению некоторых, так называемых прямосбраживаемых моносахаридов на этанол и углекислый газ CO2. Этот способ является классическим при производстве фруктовых и виноградных вин и при производстве самогона. Следующим по важности после консервирования фруктов считается производство вин. При этом сначала из фруктов получают сок, сусло, которое в исходном состоянии или после соответствующей обработки (разбавление, подслащивание) сбраживают.

Оптимальной первоначальной концентрацией сахара является 8—20%, самое большее 30%. Кроме сахара для брожения бывают нужны и минеральные питательные вещества. Для этого рекомендуют разбавленные соки улучшать раствором солей азота и фосфора. Оптимальная кислотность сусла составляет 0,3—0,8%, в пересчете на лимонную кислоту. Оптимальная температура брожения 15—20 ˚С.

Сусло обычно начинает брожение из-за микрофлоры, присутствующей на фруктах. Также можно использовать закваску, приготовленную из чистых культур дрожжей, согласно указаниям производителя. Из 100 г сахарозы теоретически получается 53 г спирта, т. е. 67 объемных процентов, что составляет неполных 50 г. Можно запомнить, что конечное количество этанола составляет половину исходного количества сахара.

Сусло в течение 2—3 дней забраживает, после чего бродит в теплом месте около 6—8 дней. Если процесс идет в малых, замкнутых объемах, необходимо осторожно выпускать освобождающийся C02. Брожение останавливается или при сбраживании всего сахара, или при достижении концентрации этанола примерно 15%. Лишь только вино достаточно очистится – дрожжевые грибки осядут на дно – его необходимо слить. Если осадок в вине передержать свыше 5 дней – это сильно снизит его

качество.

Уксусное брожение. Действие уксусных бактерий приводит к превращению этанола в уксусную кислоту (CH_3COOH). Это обстоятельство используется при производстве уксуса. Примерно 10%-ный раствор этанола с 1—2%-ной уксусной кислотой при постоянном интенсивном продувании воздухом при температуре 30 °С сбраживается в уксус. Выход составляет 90%.

Консервирование снижением влажности

Снижением подвижности воды в продуктах при нежелательных процессах можно создать среду, непригодную для вегетации микробов. Отнимание воды проводят или высушиванием или повышением содержания необходимых веществ: сгущением, подслащиванием.

Микроорганизмы при этом способе консервации большей частью сохраняются. При хранении продуктов, приготовленных таким образом, надо следить, чтобы влажность, прежде всего, поверхности продуктов, которые не бывают достаточно герметично закрыты, равнялась влажности окружающей атмосферы. При обычных температурах хранения 20 ˚С критическая относительная влажность воздуха приблизительно для бактерий составляет 95%, для плесени – 75%, для осмофильных дрожжей – 60%.

Сушка – это приведение воды из продуктов в газообразное состояние. Выпарить необходимо 80—90% первоначального содержания воды. Высушивание можно проводить на солнце или свежем воздухе, в наших климатических условиях в различных сушильных устройствах. На процесс сушки влияют, прежде всего, температура и скорость движения воздуха в сушильном устройстве. В начале сушки выгоднее поддерживать высокую температуру и скорость движения воздуха, к концу сушки влияние движения воздуха практически отсутствует.

Для скорости сушки имеет значение содержание водяных паров в воздухе. Чем температура воздуха выше, тем при данных условиях воздух суше, и он примет больше водяных паров при сушке продуктов. Напротив, излишне высокая температура и низкая влажность отводимого воздуха снижает экономичность системы. Во время сушки всегда происходят изменения органолептических и биохимических свойств продукта. Сушка является необратимым процессом, нельзя обратной добавкой воды получить продукты в исходной форме. Способность к набуханию является одним из показателей качества сушки.

Кроме изменения окраски – побурения – при сушке происходит и изменение вкуса. В дальнейшем происходит снижение содержания витаминов. Поэтому выгодно некоторые продукты, преимущественно делимые овощи, перед сушкой слегка отварить и тем самым снизить активность присутствующих ферментов.

Сгущение – это частичное испарение воды из продуктов. Концентрированием нерастворимых веществ продуктов создают

среду, непригодную для вегетации микроорганизмов. Фруктовые концентраты содержат обычно 50—70% сухого вещества, овощные —25—50% сухого вещества. При низких концентрациях необходимо применять дальнейшее консервирование, например, квашением, засахариванием, при необходимости стерилизацией.

Сырье при сгущении сначала отжимают или протирают. Для сохранения органолептических (вкус, запах, цвет) и биологических (витамины) свойств его выгоднее сгущать при низких температурах, в основном за счет снижения давления в автоклавах, и как можно быстрее. В домашнем хозяйстве обычно практикуют прямое нагревание до температуры, близкой к кипению. При таких температурах оказывается высокое противомикробное действие, что приводит к практической пастеризации. Напротив, большие изменения претерпевает окраска. Фруктовые и овощные пюре необходимо при сгущении помешивать, чтобы они не пригорали.

Добавление сахара. Снижение общего содержания воды в продуктах достигается добавлением сахара (содержание воды в сахаре не более 0,2%). Сахар сам не оказывает антимикробного действия, но создает среду с низким содержанием воды, которая непригодна для вегетации. Продукты, консервируемые добавлением сахара (сиропы, мармелады, джемы, желе, повидло) имеют не менее 60% сухого вещества, подслащенные фрукты не менее 70% сухого вещества. Сырье для консервирования добавлением сахара сначала отжимают или протирают через сито, сгущают при постоянном помешивании испарением необходимого количества воды, подслащивают, добавляют желеобразующую добавку (пектин), отваривают и раскладывают по банкам. Подслащивать холодными можно фруктовые соки при производстве сиропа.

В соке сначала быстрым нагревом и охлаждением снижают активность ферментов, чтобы не привести к ухудшению органолептических свойств (вкуса, запаха, цвета). Холодный сок затем необходимо пропустить через слой сахара или сахар растворить в соке размешиванием. Подслащенные (засахаренные) фрукты или овощи получают постепенным вымачиванием в постоянно концентрированном растворе сахара. Содержание воды в сырье и сахарном сиропе постепенно выравнивается до тех пор, пока содержание сахара в сырье не достигнет 70%. В последнее время появилась тенденция снижать содержание сахара в продуктах, как нежелательного источника энергии. Поэтому необходимо при низких концентрациях сахара применять другие способы консервирования, чаще всего пастеризацию или химическое консервирование.

Вымораживание. Устранение воды с помощью замораживания можно применять только к жидким продуктам, следовательно, и к фруктовым сокам. Сок необходимо медленно заморозить, после чего спокойно раздробить. Ледовые осколки хорошо отсепарировать, а приставший концентрированный сок отделить смыванием малым количеством воды. Это надо повторить несколько раз, пока не будет достигнуто требуемое содержание сухого вещества. При слишком медленном замораживании вырастают большие кристаллы льда, чьи полости содержат концентрат. Слишком малые кристаллы, напротив, имеют большую поверхность, с которой трудно смывать концентрат.

Консервирование понижением температуры. С понижением температуры замедляются биохимические и микробиологические процессы. При температурах ниже 0 ˚С замерзает вода во фруктах и овощах, что очень напоминает высушивание среды. Консервирующее действие везде, однако, временное. В холоде лишь замедляются некоторые процессы разложения.

Охлаждение. Охлаждением можно продлить хранение фруктов и овощей лишь на короткое время. На практике это используют лишь при продолжительном складировании сырья перед обработкой. Температуры складирования должны быть минимальные, наиболее близко расположенные над точкой замерзания. С точки зрения подавления всех биохимических реакций, выгодно складировать при низких температурах и готовые продукты. Лучше сохраняются их природные и органолептические свойства.

Замораживание. При замораживании фрукты и овощи охлаждают ниже температуры, которая приводит к их замерзанию. Точка замерзания зависит от сорта, разновидности и укладки. Если замораживание не проходит достаточно быстро, в плодах могут образоваться кристаллы, которые разрушают их клетки и ткани. К аналогичным изменениям приводит к вытеканию сока. Размороженные продукты подвергаются очень быстрой порче. Для долговременного хранения продуктов, в течение нескольких месяцев, необходимо продукты достаточно быстро заморозить до температуры ниже -20 ˚С и долгое время хранить при температуре около-18 ˚С.

Основные операции при консервировании фруктов и овощей

Фрукты, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми, неповрежденными вредителями, соответствовать технологической зрелости, которая отличается для разных фруктов и целей обработки.

Для компотов плоды должны иметь соответствующую окраску и вкус, плотную мякоть, которая не разваривается. Для выработки фруктовых соков и сгущенных продуктов можно использовать и плоды с видимыми дефектами и деформациями, зрелые или перезрелые. Степень зрелости оценивают с одной стороны субъективно по органическим свойствам фруктов (вкус, запах, окраска, консистенция), с другой стороны объективно – лабораторными исследованиями. Как основной и наипростейший анализ, требуется провести прямое измерение рефрактометром количества сухого вещества в соке плода (% Ri), что дает содержание растворенных веществ в воде, преимущественно сахара, и определяет титры некоторых кислот в пересчете на лимонную кислоту. В обычной домашней практике консервирования руководствуются указаниями в рецептах, которые дают обычно количества сахара и кислоты в компоте.

Фрукты обрабатывают обычно свежими, как можно скорее после уборки. Если их необходимо некоторое время хранить, то их надо убрать в сухое, лучше прохладное и затененное место, лучше всего в холодильник.

С технологической точки зрения, если фрукты достаточно кислые, а также при их консервировании пастеризацией, т. е. нагревом до 100 ˚С, они не требуют подкисления.

Овощи, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми, по возможности свежими, большей частью хорошо вызревшими. Только горошек, фасоль и огурцы собирают незрелыми, в оптимальной технологической зрелости.

С технологической точки зрения, овощи обычно не кислые, и при консервировании их необходимо приготавливать в подкисленной заливке и затем нагревать до температуры 100 ˚С. Неподкисленные овощи, т. е. в соленой заливке, необходимо консервировать стерилизацией, т. е. нагреванием свыше 100 ˚С, что трудно провести в домашних условиях.

Сырье перед уборкой нельзя поливать или обрабатывать защитными химическими веществами, нельзя вносить подкормку или удобрения. Тем самым предотвращается заражение

болезнетворными микробами и вредными веществами. В последнее время появилась опасность высокого содержания свинца во фруктах, собираемых с деревьев в непосредственной близости от автострад с сильным автомобильным движением. Последние исследования показали, что содержание свинца через несколько метров от дороги быстро падает.

Первой фазой обработки фруктов и овощей является мойка, которая удаляет с плодов пыль, глину, песок и другие нечистоты. Тем самым сильно снижается число микроорганизмом. При мойке необходимо окончательно удалить, прежде всего, засохшие ткани, в которых бы могли остаться споры микроорганизмов и после стерилизации дополнительно способствовать порче готовых консервов. Если небольшая степень загрязнения плодов, то их можно слегка намочить и ополоснуть или вымыть под душем из чистой питьевой воды. Завершается мойка сырья сортировкой по качеству, преимущественно по размерам.

Сортировку можно сочетать с обрыванием плодоножек или дальнейшими операциями, такими как удаление косточек, очистка и резка. Обрывание плодоножек проводится вручную, лишь крыжовник, предназначенный для переработки на компоты, если он достаточно твердый, можно очистить на карборундовом очистителе, входящем в комплект некоторых типов кухонных комбайнов. При этом если выгодно, можно снять кожистую оболочку, чтобы плоды в сиропе не сморщились. Очистка плодов производится преимущественно вручную, причем эту операцию можно связать с удалением ядра, удалением косточек или резкой плодов. Для очистки можно с выгодой использовать профильные ножи, преимущественно ручные очистительные машинки (для груш, яблок). Очистительные устройства сильно деформируют плоды.

В устройстве должен быть остро наточенный и правильно отрегулированный чистящий нож, чтобы не было слишком больших отходов. И затем следует плоды вручную дочистить. Некоторые разновидности персика можно хорошо очистить кратким погружением в кипящую воду, кожура от плодов отторгается образующимся под ней паром, и после вынимания из воды она легко снимается рукой. Под горячей кожурой плод остается практически холодным.

Химическую очистку применяют обычно для овощей и некоторых фруктов. Очистка происходит в горячем растворе (50—100 °С) щелочи натрия или калия при концентрации 1—20% в течение 1—20 минут. В результате очистки нарушается и освобождается кожура, которая сразу же удаляется сильной струей холодной воды. Избыток щелочи нейтрализуют раствором

лимонной кислоты. Горячая щелочь сильно едкая и практически ее нельзя использовать без достаточной профессиональной подготовки.

Для механической обработки овощей используют скребки для картофеля, которыми бывают оснащены некоторые типы кухонных комбайнов.

Очищенными, с удаленными косточками или разрезанными плодами быстро наполняют приготовленные банки и заливают сиропом. При необходимости можно ускорить темпы операций, особенно для светлых фруктов, чтобы воспрепятствовать гниению, особенно окислению витамина С на воздухе. Для предотвращения этого плоды погружают в следующие растворы: 0,2—0,5% раствор лимонной кислоты, 2% раствор поваренной соли, растворы сахара разной концентрации до 30%, возможно подкисленные лимонной кислотой до 0,5%. Если же нет никакого из растворов, достаточно замочить в холодной воде.

Некоторые фрукты и, прежде всего, овощи необходимо перед дальнейшим использованием подвергнуть тепловой обработке – бланшировать. Кратковременной варкой или ошпариванием (бланшированием) достигается с одной стороны частичное удаление воздуха из сырья, а с другой стороны подавляется активность присутствующих ферментов и тем самым подавляются нежелательные биохимические реакции, ведущие к снижению качества продуктов. Подавление активности ферментов имеет значение для тех продуктов, которые консервируют теплом.

Бланширование сохраняет консистенцию и объем плодов, что применяется для перца и корнеплодов, устраняет запах некоторых корнеплодов и приводит к подавлению активности микроорганизмов. Недостатком бланкирования является потеря растворимых в воде питательных веществ. Потери можно снизить бланшированием в паре и моментальной укладкой горячего сырья в банку. При использовании горячей заливки можно наоборот существенным образом снизить время пастеризации.

Протирание проводится как холодных (например, малина, черника, клубника, смородина), так и теплых, предварительно разваренных фруктов и овощей. В продаже есть ряд протирочных устройств как ручных, так и приставок к домашним комбайнам. Еще стоит обратить внимание на чистоту этих протирок, которые часто бывают заражены микробами от обрабатываемого сырья. Протирание, из-за неизбежного взаимодействия сырья с воздухом, приводит к неизбежному окислению, что требует ускоренной работы, а в случае необходимости стабилизации добавкой сахара или кислоты.

Разваривание необходимо производить быстро при

наивысших температурах, чтобы не произошло снижение качества сырья. Наиболее чувствительные сорта необходимо после разваривания охладить. Наиболее выгодно производить разваривание паром, что приводит к разбавлению вещества водой на 10%.

Сгущение фруктовых пюре производят в домашних условиях в открытой посуде при нормальном давлении при температуре близкой к кипению. Более высокий нагрев не выгоден, потому что приводит к изменению органолептических свойств. В промышленных условиях это происходит при низких температурах и при пониженном давлении – в автоклавах. При сгущении пюре необходимо постоянно перемешивать, чтобы оно не пригорало. Добавляемые вещества, такие как сахар и желеобразующие вещества, примешивают при достаточном сгущении пюре, чтобы они зря не разрушались долгим нагреванием. После короткого кипячения пюре заполняют чистые банки.

Стеклянные банки необходимо сначала прогреть, чтобы из-за высокой разницы температур они не потрескались. Для практики стоит запомнить, что человеческая рука выносит нагрев до 60—70 ˚С. Стеклянные банки разных типов не должны трескаться при разности температур 30—50 ˚С (банки должны выдерживать стерилизацию). Стеклянные банки при заполнении горячим пюре должны быть так прогреты, чтобы их можно было держать в руке.

Прессованием получают, прежде всего, фруктовые соки. Прессуют или целые фрукты, или чаще всего предварительно измельченные. Измельчение можно произвести в домашних условиях на ручной терке, или на кухонном комбайне. Для измельчения винограда достаточно простой давилки. Прессование проводят на прессовочных ручных мельницах или на приставках к кухонному комбайну или на малых домашних прессах. Выход сока при прессовании достигает около 70%. В некоторых случаях выгодно другими способами повысить выход. Производят выдержку сырья в течение 2—12 часов, сбраживание сырья в течение 1—6 дней или проводят пектолиз сырья. Самым простым является разрыхление и умеренное увлажнение прессованного сырья и новое прессование. Выход в некоторых случаях превышает 10%. Этим способом пользуются преимущественно при производстве фруктовых вин. Дальнейшая работа с выжатым соком, пока он не забродил, должна быть очень быстрой вследствие высокой активности микробиологических и биохимических процессов.

Приготовление заливки для компота и овощей производят по существующим рецептам. Самым простым способом является

растворение всех составных частей в чистой питьевой воде в холодной или теплой. Перед заполнением тары заливку следует перемешать. Еще необходимо помнить, что в холодной воде растворяется самое большое около 60% сахара, в горячей воде 90 ˚С около 80% сахара. При охлаждении избыточный сахар опять кристаллизуется.

Поэтому при малом количестве продуктов заливку следует приготовить отдельно, разлить по банкам, заполненным продуктами, просыпать необходимым количеством отвешенного сахара и других добавок и банки долить водой. Засыпка сахара на дно пустых банок перед заполнением фруктами является менее пригодной, из-за того, что это может привести к его спеканию при быстро проведенной пастеризации.

Консервацию продуктов кислых или в кислой заливке пастеризацией нагревом иногда рекомендуют для отдельных простых видов продуктов и проводят по общепринятым правилам инактивации микробов стерилизацией.

Закрытые заполненные банки можно устанавливать как в холодную, так и в теплую воду. Разница температур между банками и водой не должна превышать 30—50 ˚С. Установка банок в теплую воду сокращает общее время стерилизации. Правильно проведенная закупорка создает клапан, который в банках Омния позволяет проникать воздуху из банок наружу, но препятствует проникновению воздуха и воды снаружи внутрь. Если произойдет всасывание, то после пастеризации в банке не будет разряжения и крышка на банке не будет держаться. Причиной этого может быть бракованная банка, крышка или уплотнение.

Тогда можно – это выгодно – погрузить хорошо закрытые банки полностью под воду и таким образом можно прокипятить два слоя банок один над другим. Если кастрюля, в которой проводится пастеризация, подогревается прямо через дно, то необходимо под слой банок подложить железную или деревянную решетку, слой ткани или бумаги (смятые газеты). По окончании нагревания и остывания банки можно охладить следующим образом: целиком погруженные банки в горячей воде сначала сбрызнуть сверху холодной водой, после полного охлаждения воды в кастрюле их можно интенсивно охладить текущей водой. По другому способу можно вынуть горячие банки из воды и оставить спокойно остывать.

Охлаждение прямо в кастрюле слишком медленное, что снижает пищевую ценность и органолептические свойства продуктов (потеря витаминов, излишне мягкая консистенция).

Пастеризацию можно проводить и сухим теплом, например,

нагревом в духовом шкафу. В этом случае необходимо подложить под банки негорючий материал (например, асбест).

Отдельным случаем пастеризации является так называемая пастеризация вне банок. В горячие банки накладывают горячее содержимое и сразу же закрывают горячими крышками. Перед закрытием хорошо бы пустить под крышку пар, чем непосредственно достигается плотное закрывание. Закрытые банки переворачивают, ставят на крышки и оставляют охлаждаться. При этом не проводят никакого особенного нагрева.

Пастеризация содержимого должна быть проведена осторожным нагревом перед заполнением, пастеризация банок и крышек достигается их подогревом и дополнительным нагревом от горячего содержимого. Предпосылкой успеха является, кроме тщательной чистоты, и минимальное время между заполнением банок и закрыванием крышек. Достоинством этого способа является сокращенное время нагрева и, следовательно, лучшее качество продукта. Его нельзя, конечно, применять без достаточных теоретических и практических знаний.

Консервацию некислых продуктов можно проводить двумя способами: стерилизацией, т. е. нагревом свыше 100 °С, часто при избыточном давлении в автоклавах; прерванной пастеризацией, т. е. двойным нагревом до 100 °С, повторенным через 24 часа. С точки зрения потребности в специальном оборудовании в первом случае и хорошем теоретическом знании микробиологии в другом случае нельзя в домашних условиях заручиться безопасностью и надежностью приведенных способов.

Хорошо закрепленные металлические крышки на банках являются гарантией долгой сохранности стеклянных консервов. Еще они позволяют определить качество консервов по тому, что при легком постукивании ногтем пальца, карандашом, деревянной палочкой по середине крышки раздается звонкий хлопок.

Чем выше тон, тем больше при той же толщине и диаметре крышки в банке избыточное давление. Крышка без избыточного давления, находящаяся без избыточного давления, находящаяся на горловине банки при деформации издает замкнутый, глухой или дребезжащий звук. Такая крышка не обеспечивает дальнейшей пригодности продукта. Недостаточные пастеризационные или стерилизационные мероприятия чаще всего проявляется через несколько дней (3—5) по нагреву испорченного продукта (бомбаж). Он сопровождается появлением в банке цепочек газовых пузырьков, которые создают избыточное давление в банке и срывают крышку. Металлические крышки на банках могут создавать и тихий звук.

Герметично закрытые банки можно легко открыть рукой. Жестяные банки раздуваются и округляются, возникает опасность открывания банок в замке или на спае и разбрызгивания содержимого. Консервы после выраженного бомбажа следует обмыть чистой водой, чтобы устранить остатки прилипших приправ и заливки. Отдельные засохшие остатки сахарного сиропа при попадании в консервы во влажной среде могут вызвать прорастание плесени, плесень может прорасти и под уплотнительным кольцом.

Чистые и сухие консервы следует хранить, если возможно, в прохладном и сухом месте. Стеклянные банки следует хранить в темном месте, от этого улучшается качество содержимого.

Компоты– это стерилизованные консервы из соответствующим образом обработанных свежих фруктов, залитых сахарным или другим сиропом. При приготовлении компота стремятся сохранить естественный вкус, цвет и запах свежих фруктов и максимальное содержание витаминов и минеральных веществ.

При правильном производстве и хранении компотов из некоторых фруктов (черная и красная смородина, рябина) можно приготовить консервы с большим содержанием витамина С. Фрукты из компота легко усваиваются и хорошо разнообразят стол зимой при ограниченном выборе фруктов и овощей. Компоты можно приготовить почти изо всех видов фруктов, из некоторых овощей. Для производства компота фрукты должны быть хорошего качества, неповрежденные, вызревшие (не перезрелые), красиво окрашенные, с типично выраженным запахом и вкусом, с плотной мякотью, чтобы консистенция фруктов после стерилизации была такой же, как при полной зрелости. Из перезрелых фруктов приготавливают ряд других продуктов.

Только крыжовник консервируют при неполной зрелости. Фрукты тщательно перебирают перед приготовлением компота. Способы сортировки и дальнейшей обработки фруктов приведены в отдельных рецептах. Приготовленные фрукты укладывают или насыпают в стеклянные или жестяные банки и заливают горячим сиропом.

Приготовление сиропа для компота. Сироп в компотах подчеркивает вкус фруктов, вытесняет воздух между плодами и позволяет хорошо прогреть плоды при стерилизации. Сироп готовят заранее до укладки фруктов в банки, чтобы приготовленные фрукты можно было быстрее залить и поставить стерилизовать. Отвешенный сахар и отмеренное количество воды нагревают до кипения при периодическом помешивании, при

этом удаляют пену, которая образуется на поверхности сиропа, деревянной ложкой или шумовкой.

Количество сахара в сиропе зависит от содержания сахара и кислот во фруктах; слишком сладкий или мало сладкий компот не вкусен, количество сиропа, необходимое для заливки фруктов в банках, составляет около трети объема используемых банок. Для фруктов, предварительно обваренных или тесно уложенных в банках потребное количество сиропа уменьшается; для наполненных таким образом банок сироп готовят послаще (добавляют сахара больше на 20%).

Количество сахара, приведенное в рецепте, снижают при консервировании очень сладких фруктов или в случае приготовления компота с низким энергетическим содержанием. Сироп для компота из мало кислых фруктов (груша, черешня и т. п.) готовят с небольшой добавкой лимонной кислоты. Готовый сироп хранят в закрытой чистой банке до следующего раза (добавляют сахар или воду в зависимости от вида фруктов). Наоборот, если мало сиропа и нет времени готовить новый, можно фрукты в банках засыпать сахаром и залить горячей водой.

Стерилизация компота. Банки после заполнения быстро закупоривают и немедленно устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой. Бак сразу же закрывают и подогревают в течение 20 минут до температуры, установленной для стерилизации. В некоторых рецептах указано время стерилизации для банок Омния двух размеров. Для стеклянных банок, отличающихся объемом, или для жестяных банок можно пересчитать время стерилизации по отношению к банкам емкостью 0,7—0,9 л следующим образом: для литровых банок время стерилизации увеличивается на четверть; для двухлитровых банок время стерилизации увеличивается наполовину; для пятилитровых банок время стерилизации удваивается; для жестяных банок полулитровых и литровых время стерилизации сокращается на одну шестую.

Некоторые виды мелких фруктов можно стерилизовать «вне банок».

Джемы. Правильно приготовленный джем должен иметь желеобразную консистенцию с кусочками фруктов или целыми мелкими плодами, типичный запах использованного фрукта и красивый чистый цвет.

Желеобразная консистенция джема зависит от количества пектиновых веществ, сахара и кислот. Пектиновые вещества содержатся в отдельных видах фруктов в разных количествах (больше всего в смородине, крыжовнике, незрелых яблоках, айве и бруснике). Выше содержание пектиновых веществ в незрелых

фруктах.

При созревании фруктов содержимое пектиновых веществ падает. При изготовлении джема из фруктов с низким содержанием пектина, добавляют фрукты с высоким содержанием пектина (разваренное пюре или сок, выжатый из свежих или отваренных фруктов) или пектиновую приправу промышленного или домашнего производства, полученную из фруктов, богатых пектином.

Джемы консервируют сахаром с концентрацией выше 60% или джемы с низким содержанием сахара стерилизуют. После открывания джемы хранят в холодильнике.

Джемы готовят из свежих недозрелых фруктов в сочетании с хорошо вызревшими фруктами (для получения хорошего вкуса и запаха), сгущают с помощью варки с добавлением сахара, возможно пектиновых веществ и кислот (лимонной, виноградной). Фрукты очищают, перебирают, удаляют плодоножки, косточки и веточки, большие плоды разрезают на меньшие кусочки. Большую часть фруктов (60—70%), которые содержат мелкие косточки и плотную кожуру (клубника, смородина, крыжовник) заливают небольшим количеством воды, варят короткое время и протирают через сито или на специальном приспособлении для отжимания фруктов. Костянки с кожурой можно погрузить в горячую воду, затем быстро в холодную воду и очистить.

Фрукты мягкие или с мягкой кожурой можно варить без обработки; отставить в сторону 30—40% фруктов, которые добавляют к джему в конце варки, чтобы они остались целыми. Фруктовое пюре или большую долю мягких фруктов (которые залиты очень малым количеством воды – примерно 0,05 л на 1 кг фруктов) порциями около 1 кг быстро доводят до кипения в низкой широкой кастрюле (лучше всего в тефлоновой) и при постоянном помешивании варят при спокойном кипении 5—10 минут, чтобы освободить пектиновые вещества и сок из фруктов.

Затем всыпают около 20% отвешенного сахара (если варят джем в тефлоновой кастрюле, пусть сахар растворяется без перемешивания, иначе можно разрушить тефлоновое покрытие) и при постоянном помешивании выпаривают еще некоторое количество воды, чтобы джем достаточно загустел. При варке следует удалять пену шумовкой или деревянной ложкой. Затем засыпают часть фруктов, которые оставили в сторону.

В случае применения пектинового порошка его следует размешать в пятикратном количестве сахарной пудры (т. е. 1 пакетик порошка емкостью 40 г смешать с 200 г сахара, чтобы пектиновые зерна лучше отделились и больше набухли) и

добавить одновременно со свежими фруктами. Через три минуты кипения добавляют основную порцию. Затем джем интенсивно варят, чтобы он как следует загустел. Если требуется джем подкислить, можно добавить перед окончанием варки лимонной или виноградной кислоты (2—3 г на 1 кг фруктов), растворенной в ложке воды. Долгая варка джема с сахаром может ухудшить цвет и запах джема.

Точное время окончания варки определяют по пробе на желирование. При проведении пробы джем должен спокойно кипеть, чтобы он не переварился.

– Кипящий джем капнуть на холодную тарелку, после охлаждения каплю попробовать сдвинуть пальцем. Если застывшая капля наморщится всей поверхностью, то джем готов.

– В джем погрузить мешалку, вынуть ее и повернуть в горизонтальное положение, чтобы джем немного застыл. Затем джем стечет на ребро мешалки; если стекает сплошным слоем и затем падает большим куском, а не каплями, то джем готов.

– Капнуть небольшое количество джема в холодную воду и если капля целиком падает на дно посуды (не раздробляется), джем готов.

Если на джеме образуется пена, ее быстро снимают деревянной ложкой или шумовкой. Горячий джем быстро снимают с плиты и разливают по банкам.

При заполнении банок стараются, чтобы кусочки фруктов были расположены в джеме равномерно.

– Горячим джемом заполняют горячие сухие банки с металлическими крышками до краев. Джем должен быть нагрет до 88 °С. После заполнения банки быстро закрывают и опрокидывают, отчего стерилизуется и крышка.

При охлаждении объем джема уменьшается, в банке создается пониженное давление, и тем самым крышка на банке хорошо прижимается (если правильно положена). Банки переворачиваются снова после охлаждения джема.

– Горячим джемом заполняют нагретые, сухие, чистые консервные банки на 0,5 см ниже края, быстро закрывают металлическими крышками, устанавливают в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют 6 минут при 96 °С. Затем банки охлаждают проточной холодной водой.

– Слегка охлажденным джемом заполняют банки Омния с металлическими крышками, банки типа Байоль с винтовыми крышками или банки от горчицы. Банки заполняют джемом до краев и оставляют открытыми остывать, чтобы наверху образовалась корочка. Затем их закрывают. Банки от горчицы можно закрыть неповрежденными пластиковыми крышками или

фольгой, которую под горлышком банки плотно стягивают бечевкой. Можно закрывать банки пергамином или целлофаном, т. к. джем быстро высыхает. Банки типа Байоль закрывают металлическими крышками, которые выложены картонными колечками, а затем колечками из полиэтиленовой пленки, чтобы после затягивания крышка к банке хорошо прилегла.

Несмотря на то что джем очень долговечный, на его поверхности часто появляется плесень. Чтобы джем не плесневел, его следует хранить в закрытых банках. Хорошо закрытые банки Омния надежно предохраняют содержимое банок от проникновения инфекции.

При приготовлении низкоэнергетического джема используют меньшее количество сахара, чем приведено в рецепте (около 300 г на 1 кг фруктов), но большую порцию пектина. Джем после заполнения банок и закрывания металлическими крышками сразу же стерилизуют в баке для тепловой обработки в течение 6 минут при температуре 95 ˚С.

Джемы хранят в прохладном месте без прямого освещения.

Конфитюр – разновидность джема. Он представляет собой желе, в котором равномерно распределены целые плоды или их кусочки.

Готовят его из свежих или замороженных плодов.

Варка конфитюра обычно состоит из двух операций: варки сиропа и варки плодов в сиропе. Качество конфитюра во многом зависит от качества сиропа. Сироп готовят из воды (или сока) и сахара в соотношении 1 стакан жидкости на 1 кг сахара. Сначала в посуде подогревают жидкость, затем при помешивании растворяют сахар, после чего уваривают сироп до готовности. Готовность сиропа определяют, сливая его с ложки: когда последняя капля тянется, образуя «нитку», сироп готов.

Плоды кладут в сироп партиями, медленно подогревая. Для перемешивания конфитюр периодически снимают с огня и вращают посуду круговыми движениями. Варка плодов и ягод может быть однократной (для мелких ягод), многократной (для крупных плодов) или ступенчатой. При быстрой варке сахар медленно проникает в крупные плоды, поэтому они часто сморщиваются. При многократной варке, когда нагревание чередуется с охлаждением, плоды лучше сохраняют форму и консистенцию. Если плоды равномерно распределены в сиропе и не всплывают на поверхность, конфитюр готов. Горячий конфитюр раскладывают в банки по край горлышка. Закрывают крышками или обвязывают целлофаном, смоченным в водке. Хранят при комнатной температуре.

Мармелады. Мармелады готовят из фруктовых пюре, которые

сгущают выпариванием воды и добавкой сахара. Мармелады бывают плотнее, чем джемы, содержат больше фруктовой мякоти (более длительное выпаривание), фрукты можно резать и растирать. Можно употреблять намазывая на хлеб или начиняя изделия из теста, т. к. при нагревании не растекаются.

Мармелады готовят из любых фруктов, которые могут быть менее качественными и слегка механически поврежденными, не имеющими, однако плесени или гнили. Мармелады из менее зрелых фруктов получаются более качественными. Фрукты с низким содержанием пектиновых веществ или перезрелые фрукты можно комбинировать, например с менее зрелыми и опавшими яблоками, которые имеют слабо выраженный вкус и достаточное количество пектиновых веществ, а также с пектиновыми веществами промышленного производства, имеющимися в продаже.

Мармелады можно делать и из двух или трех одновременно созревающих фруктов, причем надо использовать как фрукты с высоким содержанием пектина (недозрелые яблоки, крыжовник, смородину, айву), так и фрукты с темной окраской (черную или красную смородину, черную бузину, ежевику, чернику), чем достигается красивая красная окраска мармелада.

Фрукты для приготовления мармелада очищают (удаляют плодоножки, косточки, остатки соцветий и семена), нарезают маленькими кусочками, добавляют немного воды и под крышкой варят до размягчения 10—30 минут. При недостаточном проваривании фрукты плохо протираются, мякоть темнеет и, наоборот, при слишком долгом кипении разрушается пектин и ухудшается качество мармелада. Отваренные фрукты протирают через сито или пропускают через специальную приставку к мясорубке, к электрическому миксеру или к кухонному комбайну.

Мягкие фрукты можно отжать и холодными, но выгоднее все фрукты отжимать теплыми: с одной стороны нагревание кожуры освобождает пектиновые вещества и красители, которые при холодном отжимании пошли бы в отходы, с другой стороны облегчается работа.

Мармелад варят непрерывно порциями до 1,5 кг фруктового пюре в широкой низкой кастрюле, чтобы площадь испарения была больше и мармелад долго не варился, что способствует разрушению пектиновых веществ, ухудшению качества мармелада и потемнению цвета. Отвешенное количество фруктового пюре заливают в кастрюлю, быстро нагревают до кипения и выпаривают около трети объема. Затем добавляют 20% установленного количества сахара и при постоянном помешивании быстро варят. Немного погодя добавляют основную

долю кристаллического сахара так, чтобы не прерывалось кипения. После этого мармелад варят еще 10 минут. Перед окончанием варки добавляют лимонной (винной) кислоты, растворенной в ложке воды.

Мармелад раскладывают по банкам так же, как и джем.

После открывания банки мармелад следует хранить в холодильнике.

Варенье. Варенье – это продукт, приготовленный из плодов, сваренных в концентрированном сахарном сиропе таким образом, что они полностью сохраняют свою форму и целиком пропитаны сахарным сиропом.

Варенье должно быть сварено так, чтобы оно имело натуральный цвет и аромат плодов и ягод, тогда в нем сохраняется до половины имевшегося в свежих плодах витамина С, а витамин Р сохраняется почти полностью. Хранение варенья основано на том, что при высоком содержании сахара в растворе (свыше 65%) микроорганизмы, вызывающие порчу плодов и ягод, не могут развиваться. Поэтому, если сахара положено в варенье при его варке меньше, чем нужно по рецептуре, или варка варенья до конца не доведена, то возможно, что такое варенье при хранении забродит или заплесневеет.

То же самое произойдет, если варенье расфасовать во влажную, плохо вымытую или непросушен-ную тару, а так же при хранении в сыром непроветриваемом помещении.

Фруктовые варенья – это консервы из хорошо вызревших фруктов, которые слегка разварены и слегка сгущены сахаром. Используют намазывая на хлеб, печенье с маслом, или как компоты и как начинку к сладким мучным блюдам (пудингам, блинчикам, творожным кнедликам), для приготовления морсов.

Фруктовые варенья готовят из всех видов фруктов, которые должны быть высокого качества, перезрелыми, но не такими мягкими, чтобы немедленно разваривались и распадались. Варенье варят мелкими порциями (около 1 кг фруктов). У хорошо очищенных фруктов удаляют косточки, плодоножки и ветки, подливают в широкую кастрюлю несколько ложек воды и при постоянном помешивании разваривают до мягкого состояния.

Затем добавляют сахар (200—400 г на 1 кг фруктов) и варят еще 10 минут.

Ввиду низкого содержания сахара, который не оказывает консервирующего действия, банки с вареньем необходимо закрывать герметично. Кипящим вареньем заполняют чистые банки, обернутые чистым полотенцем, края банок быстро вытирают и быстро закрывают крышками, переворачивают вверх дном, прикрывают тканью и оставляют остывать. Затем банки

протирают влажной тканью.

Фруктовые желе. Для приготовления желе наиболее подходят фрукты с высоким содержанием пектиновых веществ (недозрелые или дикие яблоки, смородина, крыжовник, айва, виноград) и с достаточным содержанием кислот. Лучшие желирующие свойства имеет сок из менее зрелых фруктов.

Приготовление желе из перезрелых фруктов или с низким содержанием пектина требует добавления пектиновых приправ и лимонной кислоты или комбинации с фруктами с высоким содержанием пектина.

Фрукты перебирают, при необходимости удаляют дефектные места, тщательно моют, чтобы удалить загрязнения от химических веществ против болезней и вредителей. Удаляют остатки соцветий, плодоножки и косточки, крупные плоды разрезают на мелкие кусочки, а мягкие слегка раздавливают. Сок из фруктов можно получить холодным продавливанием или лучше горячим, из кожуры освобождаются пектиновые вещества, которые бы иначе остались во фруктах. Подогревают сок в кастрюле или на специальной соковыжималке.

Приготовление сока отвариванием в кастрюле. Приготовленные фрукты укладывают тонким слоем в широкую низкую кастрюлю, добавляют воды и без перемешивания варят под крышкой.

Количество добавляемой воды определяется видом фруктов: мягкие сочные фрукты (смородина, малина, крыжовник и т. п.) доливают малым количеством воды, чтобы фрукты дошли до кипения и выпустили сок, твердые фрукты доливают большим количеством воды (на 1 кг фруктов 0,25—0,5 л воды). Фрукты варят 20—40 минут, при этом надо следить, чтобы они не разварились – полученный сок должен быть прозрачным. Горячие фрукты с соком выливают во фланелевый или полотняный мешок, подвешенный на жердях или на полотняные салфетки, подвешенные одна над другой и концами укрепленные на ножках перевернутого табурета (нижняя салфетка должна быть из более плотной ткани и должна быть больше прогнута). Под мешок или под нижнюю салфетку надо поставить кастрюлю для капающего сока. Сок оставляют свободно капать (первый протекший сок возвращают обратно, дальше сок будет капать чище), лучше на ночь, чтобы был чище. Фрукты не приминают, чтобы сок не мутнел, что вызывает помутнение желе.

Варка желе. Свежий откапавший чистый сок варят в тонком слое в количестве 1—2 л (в зависимости от размера кастрюли) в широкой низкой кастрюле. После выпаривания не менее трети объема сока добавляют сахар (предварительно смешав с

порошком пектина) и при постоянном помешивании варят. Слишком большое количество сахара заглушает вкус фруктов и способствует кристаллизации сахара в желе и, наоборот, при малом количестве сахара желе получается недостаточно упругим.

В соки из фруктов с низким содержанием пектина добавляют пектиновую приправу.

Порошок пектина смешивают с сахаром и добавляют в сок после его частичного испарения, жидкий пектин добавляют в конце варки. Хорошее количество, окраска и запах желе обуславливается также достаточным содержанием кислот, для этого сок из менее кислых фруктов подкисляют к концу варки лимонной кислотой. Образующуюся при кипении пену собирают почти перед концом варки деревянной ложкой или шумовкой.

Конец варки определяют по некоторым из проб. Горячим желе при температуре не менее 88 ˚С быстро наполняют нагретые сухие чистые банки почти до краев и быстро закрывают (лучше металлическими крышками, вынутыми из горячей воды). Если желе при заполнении имеет температуру меньше 88 ˚С, то закрытые банки с горячим желе ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют еще 10 минут при температуре 95 ˚С. Когда закрытые банки с желе остынут, их поверхность (чтобы не плесневели) протирают раствором бензойной кислоты (0,1 г на 0,1 л воды) или накрывают кружками из целлофана или пергамина, смоченными данным раствором.

Если вы закрываете банки только целлофаном (двойным) или пергаминной бумагой, то, чтобы бумага не разрушилась при длительном хранении, надо подождать, чтобы желе высохло. Хорошо приготовленное желе должно быть прозрачным, блестящим, таким плотным, чтобы его можно было разрезать на ломтики, должно иметь окраску фрукта, из которого было приготовлено. В домашнем хозяйстве имеет широкое применение – им украшают конфеты, пироги и т. д.

Нельзя, однако, использовать как начинку для различных выпечек, так как оно растекается.

Фрукты с высоким содержанием пектина, которые остаются после вытекания сока из ткани, можно снова залить меньшим количеством воды, отварить, профильтровать и приготовить новое желе. Из фруктов, которые остались после вытекания сока, можно приготовить мармелад или повидло.

Повидло. Повидло – это разваренные очищенные фрукты, сгущенные испарением воды до плотной консистенции. Бывает без дальнейшей консервации таким долговечным, что его можно хранить несколько лет.

При испарении воды увеличивается содержание сахара и

кислот, что препятствует деятельности различных микроорганизмов. Повидло можно приготовить из различных фруктов. Выгоднее всего из фруктов с высоким содержанием сахара, лучше всего из перезрелых. Популярнее всех повидло из чернослива.

Фрукты перебирают, хорошо моют, если необходимо нарезают на кусочки или разваривают и протирают через грубое сито, что способствует удалению косточек. Фрукты можно очистить от косточек и перед развариванием, однако при разваривании косточки придают повидлу приятный пряный привкус. Пюре выпаривают при постоянном помешивании в нержавеющей эмалированной или алюминиевой кастрюле, большим количеством (свыше 10 кг фруктов) в облуженном котле с электрическим перемешиванием (если имеется в наличии). Подслащивают повидло добавкой сахара (в малом количестве) только в конце варки.

Конец варки определяют по некоторым из проб:

– небольшое количество горячего повидла налить на тарелку и ложкой сформировать палочку. Если она сразу же не растекается, то повидло готово.

– погрузить в повидло ложку и если повидло с нее после вытаскивания не отпадает, а остается на ложке, то значит, готово.

– повидло капнуть на тарелку. Как только капля охладится, проверяют ее упругость.

Нужно всегда помнить, что после полного охлаждения повидло должно быть упругим.

Хорошее повидло имеет значительную упругость. Достаточно упругое повидло можно перед употреблением резать и разводить с водой, а также повидло редко подвергается плесневению и брожению.

Горячее повидло разливают по подогретым, сухим банкам, керамическим горшкам или картонным парафинированным коробкам до самых краев; при наполнении повидло утрамбовываются и протыкают закругленным ножом, чтобы устранить воздушные мешки. Оставляют охлаждаться в открытой посуде, чтобы на поверхности образовалась корка, которая в известной мере предохраняет повидло от плесени. Чтобы обеспечить лучшую сохранность от плесени, поверхность остывшего повидла протирают кисточкой со слабым раствором сорбиновой кислоты (0,1 г на 0,1 л воды). Банки с холодным повидлом закрывают металлическими крышками и полиэтиленовой пленкой и ставят в сухое, прохладное место.

Фруктовое пюре. Фруктовые пюре готовят из хорошо вызревших и перезревших доброкачественных семечковых,

ягодных, косточковых и мелких садовых фруктов, из одного вида или из их смеси.

Используют их для приготовления смешанных напитков, фруктовых пен (легче взбивать несладкие пюре), мороженых, для обливания теплых и холодных мучных сладостей. Фруктовые пюре производят сладкими или несладкими. Для приготовления пюре из фруктовой смеси выбирают сочетания разных фруктов так, чтобы готовое пюре было ароматным, с красивой окраской и приятным вкусом. Для этого смешивают сладкие виды фруктов с кислыми (черешню с вишней или смородиной, груши с яблоками), фрукты менее ароматные с ароматными (малина), к неокрашенным фруктам добавляют темноокрашенные фрукты (черная бузина, смородина).

Фруктовые пюре можно протирать холодными (мягкие виды фруктов) или теплыми (твердые виды – очищенные фрукты заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой) на отжимной приставке к мясорубке, кухонному комбайну или электрическому миксеру. При нагревании в пюре переходят красящие вещества из кожуры, которые бы при отжимании в холодном виде остались бы в отходах. Пюре можно немного сгустить выпариванием.

Фруктовое пюре стерилизуют в банках в кипящей воде в течение 35 минут (для объема 1 л) или «вне банок», заменяя сгущение пюре. Пюре сразу же после отжимания разогревают в нержавеющей или лучше тефлоновой кастрюле, кипятят 5 минут, кипящим раскладывают в чистые банки, обернутые влажным полотенцем, быстро вытирают края и сразу же закрывают крышками. Банки переворачивают вверх дном и оставляют остывать. Перед складированием банки обмывают теплой водой и осушают.

Соус. При уваривании пюре с сахаром (80– 100 г на 1 кг пюре) получают соус. Он отличается хорошими вкусовыми качествами, очень питателен, обладает ароматом, свойственным свежим фруктам и ягодам, из которых выработан. Очень вкусны соусы из яблок, смородины, абрикосов.

Соусы можно вырабатывать в любое время года, используя готовое стерилизованное пюре.

Приправа. Если к пюре, уваренному с сахаром (до уменьшения первоначального объема на 16—20%), добавить пряности (корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех), то получится так называемая приправа, которую подают как самостоятельное сладкое блюдо или используют в качестве добавки к соусам, предназначенным для мясных и рыбных блюд.

Ее расфасовывают в прогретые банки горячей, накрывают

прокипяченными крышками, стерилизуют 8—20 минут, после чего банки переворачивают вверх дном и оставляют в таком положении до полного охлаждения.

Приправу готовят и из смеси различных пюре.

Пастила. Используя пюре, можно также приготовить пастилу.

Пюре смешивают с сахаром (200—500 г на 1 кг пюре) и варят в эмалированной посуде, часто помешивая деревянной лопаточкой или ложкой, чтобы не пригорело. Готовая пастила при помешивании тянется за лопаточкой или ложкой и отделяется от дна кастрюли.

Для придания пастиле особого вкуса и аромата в конце варки в нее можно добавить измельченные грецкие орехи или мелко нарезанные цукаты После варки пастилу выкладывают на доску или противень, покрытый пергаминной бумагой (можно смазать ее растительным маслом), разравнивают ножом так, чтобы получился слой толщиной не более 2 см, и подсушивают в духовке с открытой дверцей при температуре 60 °С.

Подсушенную пастилу свертывают рулоном (перед этим можно посыпать ее измельченными орехами) или нарезают пластами.

Приготовленная таким образом пастила получается плотной. Если же к пюре добавить яичные белки, то пастила будет рыхлой, более нежной на вкус.

Пюре смешивают с сахаром, сиропом или медом (в соотношении 2:1), добавляют взбитые яичные белки (1 белок на 1 кг пюре) и деревянной лопаточкой постоянно в одном направлении взбивают до тех пор, пока смесь не станет белой и пенистой (быстрее и удобнее делать это электромиксером).

Взбитую массу укладывают в картонные или бумажные формы (слоем 3—4 см), смазанные маслом, или на пергаминную бумагу, слегка обсыпанную сахарной пудрой. Пласты заглаживают сверху ножом, прикрывают бумагой и выпекают в духовке при 50—60 градусах.

Пастила готова, если она слегка затвердела и если отрезанный от нее кусочек сохраняет свою форму.

Через 3—4 часа пастилу разрезают на куски, подсушивают, а затем, перевернув, досушивают 2—3 дня при 40—50 градусах, следя, чтобы не потемнела.

Для хранения пастилу обсыпают сахарной пудрой и в коробках убирают в сухое прохладное место.

Если к смеси пюре с сахаром или сиропом прибавить больше яичных белков (2—3 на 1 кг), то получится «воздушная» пастила.

Можно приготовить и слоистую пастилу. Для этого неразрезанные высушенные пласты накладывают один на другой,

переслаивая их медом или вареньем любого сорта, смазывают сверху и по краям тонким слоем свежевзбитой массы и вторично подсушивают (при 40—50 градусах), а затем убирают их на хранение.

Фруктовые сырыдолжны быть густой желеобразной консистенции, приготовленные из фруктов с высоким содержанием пектиновых веществ или с добавлением большой порции пектиновых препаратов.

Наиболее популярные фруктовые сыры готовят из айвы и из черной смородины. Помытые очищенные фрукты, при необходимости нарезанные на куски, разваривают с малым количеством воды под крышкой до размягчения и протирают через сито или мясорубку с приставкой для фруктов; если желают получить сыр нежной консистенции, то разрезанные фрукты протирают второй раз. Фруктовое пюре затем отпаривают в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы оно сгустилось и не растекалось (мешалка оставляет за собой не исчезающую сразу дорожку).

Перед окончанием варки добавляют сахар, при необходимости и другие вкусовые добавки, такие как мелко нарезанный очищенный миндаль, ядра лесных или грецких орехов. Фруктовые сыры разливают сразу же после уваривания по большим жестяным формам (например для пирогов), смазанным маслом и обсыпанным крупным сахаром. После окончательного отвердевания (лучше через несколько дней) сыр выбивают, упаковывают в пергаминную бумагу и кладут в сухое, прохладное место. При хранении контролируют качество сыра. Фруктовый сыр можно также налить сразу же после варки на фольгу, смазанную маслом и посыпанную крупным сахаром, высушить, затем нарезать на куски и полить шоколадом.

Фруктовые пасты.Фруктовая паста – это отжатые отваренные фрукты, которые сгущены испарением воды и добавлением сахара до густой консистенции и в тонком слое высушены в духовке.

Фруктовые пасты готовят из разных видов фруктов, которые после очистки и, если необходимо, резки, заливают небольшим количеством воды, под крышкой отваривают до размягчения и протирают через сито или пропускают через мясорубку с отжимающей приставкой. Мягкие фрукты можно отжимать сырыми, но при этом способе теряется часть пектиновых и красящих веществ. Фруктовое пюре взвешивают, доводят до кипения и при постоянном помешивании сгущают, чтобы объем уменьшился на треть. Добавляют сахар и сгущают дальше, чтобы паста загустела и не растеклась.

Горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или слоем 1,5—2 см на противень, смазанный маслом или на пергаминную бумагу, положенную на лист. Пасту сушат постепенно, чтобы на поверхности не образовалась корка, так как она препятствует высыханию средних и нижних слоев, которые останутся влажными, липкими, а паста может испортиться.

Пасту следует сушить в приоткрытой духовке при температуре 60—70 °С, на поверхность пасты можно положить бумагу. Если сушат пасту в электрической духовке, то ее ставят на нижнюю полку духовки и включают на первое положение переключателя. При сушке пасту переворачивают на другую сторону. Хорошо просушенная паста должна быть мягкая, упругая и эластичная, ни в коем случае твердая, пересушенная. Фруктовую пасту, высушенную на противне, разрезают еще горячей – на кубики или гранулы. Пасту, высушенную в формах, выбивают. Обваливают в крупном сахаре или поливают белковой или шоколадной глазурью. Хранят в сухом месте в коробочках или целлофане. Фруктовую пасту подают как десерт после обеда или как освежающее, энергетическое и питательное лакомство детям, выздоравливающим или занимающимся туризмом.

Фруктовые сусла. Фруктовые сусла – это несброженные фруктовые соки, консервируемые стерилизацией без химических консервирующих добавок. Являются вкусными, освежающими, биологически ценными и при домашнем производстве очень дешевыми.

Можно вырабатывать из менее привлекательных, опавших фруктов, которые быстро портятся и которые не могут храниться. Содержание кислот и сахара исправляют разбавлением водой и подслащиванием. Фруктовые сусла можно вырабатывать почти изо всех видов фруктов или из смеси фруктов. Фрукты должны быть вызревшими, свежими, ароматными, красиво окрашенными, достаточно сладкими; не должно быть гнилых или плесневелых. Сок из вызревших фруктов можно сочетать с соком из менее зрелых фруктов. Сусло имеет очень хороший вкус и позволяет использовать менее качественные фрукты.

Фрукты сортируют, моют, сильно загрязненные перед промыванием отмачивают некоторое время в холодной воде. Фрукты отделяют от веточек, которые – главным образом при теплом отжимании – способствуют появлению горького привкуса фруктового сока. Очищенные фрукты измельчают и отжимают каким-нибудь способом в зависимости от вида фруктов. Это надо проделать быстро, так как сок, отжатый из здоровых и хорошо очищенных фруктов, содержит достаточно микроорганизмов, главным образом дрожжей, которые, особенно при высокой

температуре, быстро размножаются.

Яблоки и груши разрезают на маленькие кусочки на специальных ручных или электрических машинках для измельчения фруктов, которые бывают в продаже. Ягоды и косточковые фрукты (избавленные от косточек) можно измельчить и отжать на отжимающей приставке к мясорубке, к электрическому миксеру или кухонному комбайну. Отжатый сок, однако, получается мутным, содержащим мелкие частицы мякоти и его очищают фильтрацией или осаждением, что медленнее.

Выгоднее всего получать сок из фруктов выщелачиванием паром или грубым измельчением и отжиманием на винтовом или рычажном прессе, которые имеются в продаже. Мягкие фрукты можно раздавить на специальной ручной мельнице. Сок из измельченной массы можно выжать холодным или теплым.

Светлые фрукты – яблоки, груши, абрикосы, персики и т. п. – отжимают обычно холодными, чтобы сок получился быстрее, так как на воздухе он быстро темнеет. Если краситель из кожуры окрашивает сок (например у черной смородины), то массу оставляют полежать в холодном месте на несколько часов; при этом масса не должна забродить. Окрашенные виды фруктов прессуют, как правило, теплыми. От этого с одной стороны в сок переходит больше красителя из кожуры, с другой стороны получается больший выход сока, под действием тепла растворяется часть клейких веществ, которые переходят в сок, а не уходят в отходы. Фруктовую массу перед прессованием быстро разогревают в кастрюле, поставленной в большую кастрюлю с горячей водой около 75 °С. Массу при нагревании иногда перемешивают. Затем приток тепла снижают, массу при этой температуре прогревают еще 10—15 минут и затем ее быстро прессуют.

В домашних условиях сок можно легко получить из фруктов выщелачиванием паром в простом устройстве.

В большой высокий бак (лучше всего стерилизационный) кладут деревянный вкладыш и наливают воды слоем 8—10 см. На вкладыш ставят эмалированную или другую кислотоустойчивую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большой бак кладут 2 полотняных квадрата (например полотенца) так, чтобы нижнее полотно, которое должно быть плотнее, было больше прогнуто. Полотна закрепляют по контуру бака веревками, чтобы они хорошо держали вес фруктов. На верхнее полотно насыпают фрукты (мягкие целиком, твердые раздавить или измельчить, яблоки протереть) и накрывают его пергаминной бумагой или фольгой, чтобы перехватить капли воды из осаждающегося пара.

Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие

для термометра затыкают), свисающие концы полотен подвязывают, чтобы не загорелись. Бак с фруктами ставят на огонь, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают около часа, твердые фрукты несколько больше. Если хотят сок подсластить, фрукты перед отпариванием пересыпают сахаром (на 1 кг фруктов 50—150 г сахара). Между тем можно вываривать (по 10 минут) новые пробковые затычки. Сок, выделяющийся из фруктов, протекает сквозь полотна в подставленную кастрюлю. На верхнем полотне отверстия немного забиваются и частично профильтровывают протекающий сок. Сок, который протекает через другое полотно, получается чистым. После окончания отпаривания убирают бумагу (фольгу), осторожно отвязывают полотняные квадраты и кастрюлю с горячим соком вынимают. Отпаренный сок быстро разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разность температур между бутылкой и соком была наименьшей.

Бутылки быстро затыкают пробковыми затычками, укупорприспособлением, ополоснутом в горячей воде, и быстро ставят в корзину или кастрюлю вверх дном, чтобы воздух между соком и затычкой простерилизовался. После охлаждения затычки срезают на одном уровне с горлышком, горлышки смачивают горячим парафином и помещают в прохладном месте лежа, чтобы затычки не высыхали и не пропускали воздух.

Фруктовые сиропы. Фруктовые сиропы вырабатывают из прозрачных фруктовых соков, сахара и лимонной кислоты (или винной).

Для их приготовления пригодны все виды фруктовых соков, лучше всегда получать сиропы ароматные, с выраженным вкусом и приятной окраской, поэтому к фруктовым сокам со слабым вкусом или невыразительным запахам и цветом (грушевый, черешневый) добавляют соки из других фруктов (например, малины, вишни и т. п.), которые имеют ярко выраженные качества. Прозрачный сок получают тем же способом, который приведен в разделе о приготовлении сусел – (измельчение, отжатие сока, очистка и осветление фруктового сока).

При приготовлении фруктового сиропа добавляют на 1 л сока, как правило, 1,5 кг сахара. Такая высокая доля (60%) сахара в сиропе гарантирует его качество без дальнейшей тепловой или другой консервации. Если хотят приготовить фруктовый сироп с низким энергетическим содержанием, то снижают количество сахара на 450—650 г на 1 л сока, а сироп стерилизуют также, как приведено для фруктовых сусел. Сахар растворяют в холодном соке или в соке, подогретом до 75 ˚С. Более высокая температура

не рекомендуется, чтобы сок не приобрел вареного привкуса и чтобы не снизилось содержание ароматических веществ.

Сиропы, приготовленные только из фруктового сока и сахара, были бы вялыми, без выраженного вкуса, и поэтому их подкисляют лимонной или винной кислотой в количестве 5—17 г на 1 л фруктового сока, в зависимости от содержания кислот во фруктах. Кислоты растворяют в соке одновременно с сахаром.

Джусы. Из большинства видов фруктов и из моркови можно в домашних условиях приготовить хорошие джусы. Фрукты могут быть перезревшими, опавшими или иными, менее пригодными.

Фрукты и морковь хорошо очищают, устраняя несъедобные и дефектные части, твердые виды фруктов и морковь предварительно отваривают в небольшом количестве воды. Затем их смешивают для улучшения вкуса с сахаром и лимонной кислотой, размешанные фрукты с косточками протирают через мелкое сито.

Джусы можно стерилизовать:

– если готовят для прямого употребления – подслащенные и протертые фрукты и морковь разбавляют водой, на 1 л пюре добавляют 1—2 л воды, или – если готовят полуфабрикат – стерилизуют неразбавленный джус. Только перед употреблением его разбавляют водой или содовой в соотношении 1: 1 или 1: 2.

Этот способ является выгоднейшим, так как при нем меньше употребляются банки и тем самым экономится объем кладовой.

Джусы стерилизуют в банках Омния так же, как и компот: разогревают за 15 минут до температуры 85 ˚С и при этой температуре стерилизуют 20 минут (расчет для банок Омния объемом 720 мл), или джус разогревают в кастрюле до температуры 90 ˚С, при этой температуре выдерживают 5 минут, затем быстро разливают по разогретым банкам, обернутым влажным полотенцем, вытираются края банок, быстро закрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Подслащенные фрукты. Подслащенные (засахаренные) фрукты – это фрукты, консервированные густым сахарным раствором, который проникает в плоды и замещает в них фруктовый сок. Принцип подслащения основан на погружении и кратком проваривании фруктов в сахарном растворе постоянной концентрации, чтобы плоды получились в меру твердыми. Очищенные, нарезанные в соответствующей форме фрукты сначала кратко проваривают в воде, чем достигается улучшение проникновения сахара. Для подслащивания годятся фрукты с твердой мякотью.

Фрукты подслащивают мелкими порциями – приблизительно

1 кг. Фрукты промывают, очищают, нарезают на кусочки или дольки и удаляют сердцевину или косточки. После разрезания фрукты быстро погружают в раствор лимонной кислоты, чтобы они не темнели (на 1 л воды кладут половину чайной ложки лимонной кислоты). Далее действуют по следующим указаниям:

1) 1 кг подготовленных фруктов обваривают в 0,8 л кипящей воды: мягкие фрукты 1—3 минуты, твердые 5—8 минут. Фрукты вынимают, в воду добавляют 750 г сахара, после его растворения кладут опять фрукты, доводят до кипения, снимают с плиты, придавливают (меньшей стеклянной или фарфоровой кастрюлей, наполненной водой), чтобы не плавали, или были полностью потоплены и оставляют на 24 часа.

2) Раствор с фруктами доводят до кипения, засыпают 250 г сахара, кастрюлю снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, чтобы не разрушились плоды, фрукты так же нагружают, как в прошлый раз и оставляют засахариваться на 24 часа.

3) Раствор с фруктами доводят до кипения, добавляют 200 г сахара, снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, фрукты нагружают и снова оставляют засахариваться на 24 часа. Повторяют эту процедуру 4 раза.

4) Если сахарный раствор не такой густой как сироп, то его сцеживают и выпаривают до удобной густоты. Фрукты погружают снова и оставляют засахариваться на неделю.

5) Фрукты вынимают, на 3 секунды погружают в сетке в кипящую воду и оставляют разложенными на дощечке просыхать. Затем фрукты просушивают при комнатной температуре или в духовке при очень низкой температуре. Для ускорения сушки можно использовать вентилятор. Засахаренные фрукты должны быть плотными как на поверхности, так и внутри. Засахаренные фрукты можно перед высушиванием обвалять в мелком сахаре и опять оставить сохнуть или после просушки по одиночке погрузить в кипящий раствор, приготовленный из 0,2 л воды и 500 г сахара и положить на сито обсыхать.

Засахаренные фрукты хранят в сухом месте, упакованными в вощеную бумагу или фольгу и уложенными в коробки. Сахарный раствор, оставшийся от засахаривания, можно разбавить водой (на 3 части раствора – 1 часть воды) и использовать снова для засахаривания фруктов.

Виноделие. Для приготовления вин рекомендуется брать плоды и ягоды лучших сортов. Крепость вина зависит от количества сахара, добавленного в него. Но в самих плодах и ягодах содержится определенное количество сахара, поэтому добавлять его надо меньше. Зная содержание сахара в плодах и

ягодах, можно рассчитать, сколько его надо еще добавить.

Подготовка тары и оборудования. Прежде чем приступить к переработке плодов, ягод и винограда на вино, необходимо подготовить оборудование и тару. Самой лучшей тарой для приготовления вина считаются: дубовые бочата, стеклянные баллоны и эмалированные ведра. В виноделии не допускается применение посуды из-под соленых и квашеных овощей и плодов. Железную, медную и алюминиевую посуду употреблять также не следует.

Сначала необходимо всю тару тщательно промыть холодной водой, затем горячей с содой и прополоскать снова холодной водой. Стеклянную посуду также тщательно моют холодной, а затем горячей водой с содой, чтобы она не имела постороннего запаха.

Вино не должно соприкасаться с железными частями, так как от этого оно чернеет. Во время его приготовления надо соблюдать абсолютную чистоту.

Сырье для виноделия. Хорошим сырьем для приготовления плодово-ягодных вин являются яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина (черная, белая и красная), малина, земляника и др. Для приготовления вина плоды и ягоды должны быть зрелые. Из перезрелых ягод сусло хуже сбраживается, плохо или совсем не осветляется. Вино из перезрелых плодов и ягод содержит повышенное количество вредного для здоровья метилового спирта. Нельзя употреблять для виноделия испорченные, высохшие, гнилые, заплесневелые плоды и ягоды. Исключение составляют ягоды земляники, пораженные серой гнилью (пушок мышиного цвета) в начальной стадии развития. Но вина из таких ягод требуют более длительной выдержки – не менее 7—8 месяцев.

Яблоки. Из многочисленных сортов яблок лучшие для приготовления вин – осенние и зимние, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ (Антоновка, Пармен зимний, Славянка, Анис и др.). Зимние сорта яблок рекомендуется подвергнуть непродолжительной лежке не более месяца. Прекрасное, ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская, а также из ранеток и китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавлять водой или лучше смешать с соком менее кислых яблок.

Айва. Из айвы после дозирования приготовляют ароматные десертные и ликерные вина.

Рябина. Хорошие десертные и ликерные вина получаются из различных сортов рябины (Моравской, Кубовой, Невежинской), а также из мичуринских (Бурка, Ликерная, Гранатная,

Черноплодная). Вино из рябины Гранатной слегка горчит. Черноплодную рябину из-за низкой кислотности купажируют с более кислым вином, например, из красной смородины. Дикая лесная рябина в чистом виде из-за очень сильной горечи для приготовления вина не рекомендуется.

Ирга. Из ирги готовят десертное вино. Но так как кислотность у ирги недостаточна, то соку ее нужно добавить 20% сока красной или белой смородины. Ягоды хорошо слегка подвялить, это увеличит сахаристость ее и улучшит аромат.

Вишня. Из вишен готовят различные типы вин, как десертные, так и сухие. Вино из вишен не требует выдержки, оно прекрасно самостоятельно осветляется и готово к употреблению в первый же год.

Черешня. Плоды черешни из-за низкой кислотности для виноделия непригодны, но сок ее можно смешивать с соком вишни.

Слива. Из слив готовят десертные вина, мягкие и гармоничные, но вино получается мутное, поэтому его следует осветлять. Во время хранения качество вина улучшается.

Черная смородина. Из черной смородины получаются густо окрашенные, ликерного типа вина. Но из нее можно также приготовить хорошие десертные, полусладкие и сухие вина. Однако не всем нравится специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для уменьшения аромата в сок перед брожением рекомендуется добавить от 20% до 50% сока красной или белой смородины.

Красная и белая смородина. Из ягод красной смородины получаются очень прозрачные вина красивого цвета. Для аромата в вино из красной смородины добавляют вино из малины, вишни или черной смородины. Очень нежные, с тонким букетом, легкие и гармоничные вина всех трех типов получаются из белой смородины Версальская.

Малина. Из красноплодных сортов малины Усанка, Мальборо, Новость Кузьмина, Техас, Калининградская готовят высококачественные вина ликерного типа, которые отличаются красивым цветом, очень сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в первый же год.

Черника и голубика. Из черники готовят столовые сухие вина. Десертное вино из черники делают в смеси с соком более кислых ягод. Черника – очень нежная ягода, поэтому перерабатывать ее нужно немедленно после сбора, иначе вино легко скисает. Голубика как самостоятельная культура для виноделия не пригодна. Сок ее перед сбраживанием смешивают с соком черной смородины.

Клюква. Из клюквы рекомендуется приготовлять десертные вина. Лучше всего собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот и, по сравнению с осенней клюквой, имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, а поэтому готовить из нее вино можно в продолжение всей зимы.

Вино из клюквы хорошо осветляется и бывает готово к употреблению в первый год. Из-за высокой кислотности сок клюквы приходится сильно разбавлять водой, а поэтому вино из клюквы получается жидким.

Земляника. Из ее ягод получаются вина ликерного типа, для приготовления берут только ярко окрашенные сорта (Комсомолка, Рощинская, Коралка, Рубиновая). Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилью. Небольшое количество таких ягод (в зрелом состоянии) быстрее осветляет вино.

Ревень. Хотя ревень относится не к плодово-ягодному сырью, а к листовым овощам, из черешков ревеня можно приготовить своеобразное по аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают мягкие листковые черешки ревеня в мае.

В одревесневших черешках ревеня находится щавелевая кислота.

Приготовление закваски. В домашних условиях для брожения плодово-ягодного сока используют дикие дрожжи, находящиеся на поверхности самих ягод (хлебные дрожжи непригодны).

Поэтому, чтобы не смыть дрожжи, ягоды мыть не следует. Разводку диких дрожжей готовят следующим образом. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды ранних культур – земляники, малины (надо отбирать ягоды, не засоренные землей). Два стакана немытых ягод раздавливают, помещают в бутылку, добавляют стакан воды и 1/2 стакана сахарного песка.

Затем взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место, где поддерживается температура 22—24 градуса. Через 3—4 дня сок начинает бродить, его процеживают через марлю и используют. Закваску приготовляют 1 раз в сезон. Ее нельзя хранить больше 10 дней. Для приготовления десертного вина необходимо брать 3% закваски, для сухого и полусладкого вина 2%.

Например, для приготовления 10 л вина, нужно иметь 0,3 или 0,2 л закваски. Если необходимо поставить на брожение поздно созревающие плоды – крыжовник, яблоки, сливы и другие, то вместо закваски пользуются осадком, образующим при

брожении сока более ранних культур. Осадка требуется брать в меньшем количестве. Для нормального брожения достаточно 1% осадка к поставленному на брожение суслу.

Нагревание и сбраживание мезги. Тщательно отсортированные, промытые плоды и ягоды освобождаются от чашелистиков, плодоножек, кистей. Затем яблоки, груши, айву дробят на кусочки 5—6 мм шинковкой с диском. Предварительно у плодов удаляют семена. Ягоды раздавливают деревянной толкушкой в эмалированном ведре или деревянным валиком на деревянном лоточке.

При дроблении вишен раздробленных косточек должно быть не более 5%. Полученную мезгу немедленно обрабатывают одним из трех способов в зависимости от консистенции сока. Первый способ. После дробления в мезгу вишни, белой и красной смородины, имеющих жидкую консистенцию сока, добавляют 200—300 г воды (на кг мезги), перемешивают и тотчас же подвергают прессованию для извлечения сока.

Второй способ. Мезгу черной смородины, малины крыжовника, черники, имеющих густую консистенцию сока, нагревают перед прессованием в эмалированном тазу в течение 30 мин при температуре 60 ˚С. Предварительно в таз наливают подогретую до 70 ˚С воду (300 г на 1 кг мезги). После нагревания горячую мезгу прессуют.

Третий способ. Можно подготовить мезгу этих же культур к прессованию не нагреванием, а подбраживанием. Раздробленную мезгу выливают в эмалированное ведро или стеклянный баллон с широким горлом. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 своего объема. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 ˚С (250 г воды на 1 кг мезги), и четырехдневную закваску дрожжей. Затем мезгу перемешивают, покрывают посуду чистым полотенцем и оставляют для брожения, ежедневно перемешивая ее. Температура в помещении должна быть 20—22 градуса. Через 2—3 дня мезгу отпрессовывают. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10—12 ˚С.

Прессование. В основном сок извлекают из мезги при помощи пресса так же, как при получении диетических соков. Если пресса нет, мезгу откидывают на эмалированный дуршлаг или в кастрюлю-пароварку. Когда сок отделится, оставшееся небольшое количество мезги отжимают в мешке из редкой ткани, закручивая руками. Затем к мезге добавляют немного воды и снова отжимают. Все количество воды, которое добавлено к мезге, нужно учитывать.

Сбраживание сусла. Сусло подогревают до 22 ˚С, разливают в

стеклянные бутылки или деревянные бочонки, наполняют их на 3/4 объема. Если сусло не подверглось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добавить закваску дрожжей (3% от поставленного сусла). Для питания дрожжей в сусло вносят 0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла.

Содержимое тщательно перемешивают до полного растворения сахара, раскачивая посуду. Затем ее закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с температурой 20—22 градуса.

Остальной сахар равными долями вносят на 4-й, 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве бродящего вина. Для сохранения аромата и предотвращения процесса окисления посуду с бродящим вином каждый день доливают таким же вином. Для этого сусло на брожение нужно ставить не менее как в двух баллонах, один из которых должен быть меньше другого, чтобы вином из меньшего доливать большой баллон.

После окончания бурного брожения, большой баллон доливают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Затем 3—4 недели продолжается тихое брожение.

Окончание брожения определяется отсутствием сахара на вкус, а также осветлением вина. Так как на дне посуды образуется осадок, то вино надо отделить от этого осадка.

Для этого бутыль с вином ставят на табуретку, а пустую посуду на пол. В вино погружают резиновую трубку так, чтобы она была на 3 см выше дрожжевого осадка. С другой стороны этой трубки втягивают ртом прозрачное вино и, когда оно начинает течь, опускают конец шланга в стоящую ниже бутыль.

При помощи этого сифона вся жидкость из верхней посуды спускается в нижнюю. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутыль, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

Отфильтрованным вином наполняют баллоны до половины горлышка, закупоривают пробками или деревянным шпунтом и ставят в холодное (по возможности) помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка. Вино в таком незаконченном виде называют виноматериалом. Оно еще не выдержано по кондициям.

Для того чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в него добавляют сахар (для ликерных вин — 200 г на 1 л, для десертных —100—160 г на 1 л, а для полусладких 50 грамм на 1 л вина). Сахар вносят в виде сиропа, растворенного в небольшом количестве отлитого подогретого

вина. Готовое сладкое десертное вино сливают в баллоны или в бутылки до половины горлышка, плотно закупоривают пробками (корковые пробки заливают смолкой) и наклеивают этикетки. Правильно приготовленное десертное вино не подвержено заболеваниям, например уксусному скисанию, и не плесневеет при любой температуре хранения.

Но при температуре выше 15 °С в неполно налитой посуде вино мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус. Вина из разных культур приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки.

Так, вина из белой, красной, черной смородины, малины, вишни готовы по вкусу к употреблению через 2—3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче во вкусе через полгода. Вина из рябины приобретают наилучшие качества через год. Хранить их нужно в полной укупоренной посуде при температуре 15 °С и ниже.

Хранение консервов

Хранить консервы можно при температуре не выше 20 ˚С.

Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой). В этом случае у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется влага, в результате чего продукт плесневеет.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином. Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Соки и наливки хранят в сухих прохладных помещениях. Варенье, джем и повидло можно хранить на балконе, т. к. они выдерживают температуру до -25 ˚С. Соленые и квашеные овощи, ягоды и плоды, не закрытые герметично, хранят при температуре около 0 ˚С.

Консервы, приготовленные с соблюдением всех технологий, могут храниться в течение двух лет и более. Варенье с косточками хранится не более 1 года. Это относится и к настойкам домашнего приготовления (сливовым и вишневым).

Консервирование овощей

Овощей в вашем меню должно быть как можно больше. От них не полнеют, они гарантируют свежий цвет лица, хорошее настроение – разве этого мало? Но зимой свежие овощи малодоступны, поэтому хозяйки и стремятся разнообразить обеденное меню законсервированными овощами, приготовленными самыми разными способами.

В каждой семье наверняка имеются свои «фирменные» рецепты, мы же предлагаем вам следующие.

Баклажаны

Баклажаны (синенькие) – растения семейства пасленовых, очень популярны у жителей южных районов России, Украины, на Кавказе и в других теплых краях. В Сибири баклажаны остаются до сих пор малораспространенной культурой. Это растение более тепло– и светолюбивое, чем томаты и перцы, требует большего вегетационного периода и очень плохо переносит пересадку.

Баклажаны по своей природе, как и перцы, растения многолетние, но в наших условиях выращиваются как однолетние. Растение высотой 30—100 см имеет длинный стержневой и придаточные корни, достигающие длины 50 см. Дополнительных корней не образует, поэтому баклажаны не нужно окучивать. Листья большие, нежные, почти круглые, часто с фиолетовым оттенком. Баклажаны не переносят засухи, так как стебли, особенно в засуху, снизу быстро деревенеют и не образуют от ствола дополнительных корней, именно поэтому рассада баклажана плохо приживается. Цветки у баклажанов обоеполые, одиночные, довольно крупные и красивые: от голубой до фиолетовой окраски с ярко-желтыми пестиками, самоопыляемые. Плоды бывают цилиндрической, грушевидной, сферической, яйцевидной формы, чаще всего фиолетового цвета (но бывают оранжевого и даже белого). Масса зрелых плодов от 50 до 500 г в зависимости от сорта. Плоды мясистые, но не сочные. В сыром виде их не употребляют, но хорошо приготовленные блюда из них имеют особый, ни с чем не сравнимый вкус и обладают диетическими и лечебными свойствами.

Период вегетации баклажанов составляет около 160 дней, поэтому семена на рассаду надо сеять не позже 10 марта (кроме скороспелых сортов). Растение очень светолюбивое и не переносит даже небольшого затенения.

В пищу используют баклажаны 25—40-дневной зрелости (после завязывания плода). Для консервирования рекомендуется использовать баклажаны, имеющие правильную форму, с упругой плотной мякотью, небольшим семенным гнездом, без пустот.

Для приготовления консервов из баклажанов, как и для большинства овощей, не являющихся кислыми, требуется обязательная длительная стерилизация при высокой температуре нагрева – свыше 100 °С.

Для большей гарантии получения доброкачественных консервов и их сохранности пол-литровые банки с баклажанами обычно стерилизуют 60—70 минут, литровые 90—110 минут,

если в рецептуре не указано другое время.

Засолка баклажанов

Для засолки взять целые баклажаны, мелкие и средних размеров. Плоды бланшировать в кипящем 5%-ном рассоле (500 г соли на 12 л воды) в течение 3—5 минут. После этого их перенести в ледяную воду для охлаждения. Охлажденные баклажаны надо сильно отжать до прекращения стекания воды. Затем плоды разрезать по длине пополам так, чтобы разрез не доходил до плодоножки. Внутрь заложить небольшое количество мятого чеснока, половинки плодов прижать друг к другу и плотно уложить в тару для засолки. Сверху их закрыть салфеткой, кружком, положить груз и залить 4%-ным рассолом (400 г соли на 12 л воды).

Баклажаны

Баклажаны проварить в рассоле 15 минут. Затем уложить в банки, залить рассолом и стерилизовать 30 минут. После этого закатать крышками и, перевернув вниз горлышком, накрыть полотенцем. Когда остынет, вынести на холод.

На 6 кг баклажанов – 8 стаканов воды, 4 ст. ложки соли, 600 г уксуса, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка сахара.

Баклажаны впрок

Баклажаны промыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов следует отжать сок и поджарить их на растительном масле. Смесь чеснока, красный перец сладкого перца и пекучего перца пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, сложить их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

На 5 кг баклажанов – 300 г чеснока, 10 шт. красного сладкого перца, 8 шт. красного пекучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-го уксуса.

Баклажаны по-болгарски

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы промыть, удалить плодоножки, разрезать на кружочки толщиной 15—20 мм. Кружки поместить не более чем на 5 минут в раствор соли 12%-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынуть, дать рассолу стечь и обжарить кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охладить.

Лук, нарезанный на пластинки толщиной не более 3 мм, обжарить до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле. Красные помидоры нарезать на дольки или пропустить через мясорубку, нагреть до кипения и протереть сквозь сито. Протертую массу уварить до уменьшения объема на треть. Чеснок замочить на 1,5—2 часа в холодной воде, затем очистить дольки от покровной пленки и пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5—3 мм. Зелень мелко нарезать. Перемешать все составляющие, поместить фарш в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки поместить небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередовать слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 50 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 6 кг свежих баклажанов – 1,6 кг красных помидоров, 1,9 кг репчатого лука, 120 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 900 г растительного масла, 150 г соли, немного черного горького молотого перца, душистого молотого перца.

Баклажаны по-молдавски

Подготовленные баклажаны нарезать на кусочки или кружки толщиной до 1,5 см, на 10—15 минут погрузить в 3%-ный солевой раствор для удаления горечи. Затем рассол слить и дать стечь жидкости. Кусочки баклажанов обжарить в растительном масле с двух сторон, уложить на противни и дать стечь излишнему маслу. Подготовленный перец сладкий мясистых сортов нарезать кусочками шириной не более 2,5 см. Очищенную морковь нарезать в виде лапши на домашней овощерезке или ножом. Размеры кусочков должны быть не более 0,5—0,7 см.

Нарезанную морковь обжарить в растительном масле до готовности. Лук нарезать кружочками и обжарить до золотисто-желтого цвета. Зелень укропа и петрушки перебрать, удалить пожелтевшие и поврежденные листья, отделить от твердых стеблей, промыть, дать стечь воде и мелко нарезать. Из свежих помидоров или томатной пасты за полчаса до использования приготовить томатный соус. Для этого в кастрюле из нержавеющего металла томатную пасту развести водой (на одну часть пасты – три части воды), прокипятить, добавить по рецепту зелень и овощи, кроме баклажанов, посолить и кипятить 8—10 минут. Затем добавить обжаренные баклажаны и кипятить на слабом огне без помешивания еще 8—10 минут. В горячем виде уложить в банки, накрыть крышками, поместить в стерилизационную ванну с температурой 50—60˚ С и стерилизовать при 100 ˚С: банки вместимостью 0,35 л – 45 минут, поллитровые – 55 минут, укупорить. Использовать как овощную холодную закуску.

На 350 г обжаренных баклажанов – 70 г лука, 70 г моркови, 140 г сладкого перца, 350 г томата-пюре, по 5 г зелени укропа и петрушки, 10 г соли.

Баклажаны в томатном соусе

Подготовленные свежие баклажаны нарезать кружками шириной 10—20 мм, сложить в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 20 минут, а затем обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

В литровую банку уложить примерно 600 г обжаренных баклажанов, добавить 400 г томатного соуса, прокипяченного со специями, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: литровые банки —120 минут, поллитровые – 90 минут.

На 5 литровых банок – 4,8 кг баклажанов, 170 г репчатого лука, 2 кг помидоров для соуса (можно использовать томатный соус, разведенный водой до нужной консистенции), 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Баклажаны с чесноком

Молодые баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с двух сторон до золотистой корочки в растительном

масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать тертым чесноком и измельченной зеленью.

На 500 г баклажанов – 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 3—4 зубчика чеснока, соль, зелень петрушки, укропа, другая пряная зелень.

Баклажаны острые

Баклажаны нарезать колечками по 0,5 см толщиной, уложить в большую посудину, посыпая каждый слой солью. Придавить большой тяжестью. Оставить часа на три, пока не пустят сок. Почистить чеснок, помыть перец (сердцевину с семечками не удалять). Прокрутить чеснок и перец на мясорубке и высыпать в глубокую посудину. Залить стаканом маринада. По мере готовки нужно подливать такой раствор, когда соус будет густеть. Отмыть баклажаны от соли и сока. Обжарить баклажаны с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополоскать в соусе, положить в банку, утрамбовать (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место – закатать.

На 10 кг баклажанов – 5 шт. перца чили, 5 головок чеснока, соль. Для маринада: уксус 9% 1 л, вода 1 л.

Баклажаны с помидорами и чесноком

Баклажаны очистить и варить 10—15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить на растительном масле до готовности. Чеснок размять, помидоры порезать кружочками. В банки уложить слоями: баклажаны, чеснок, помидоры. Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбовать и залить соком, оставшимся от жарения. Положить лавровый лист, перец, уксус. Стерилизовать 25—30 минут.

На 1 кг баклажанов – 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 250 г растительного масла, 1—2 шт. лаврового листа, 3—5 шт. перца горошком, 0,5 ч. ложки уксуса.

Баклажаны в меловом маринаде

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см, опустить в кипящую подсоленную (1,5 столовые ложки на 2 л воды) воду и бланшировать 3 минуты. Затем остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Для удаления горечи баклажаны пересыпать двумя столовыми ложками соли, выдержать 20 минут, промыть холодной водой. Помидоры нарезать небольшими кусочками и выложить на дно кастрюли, сверху положить баклажаны, накрыть крышкой и поставить на огонь. Через 5 минут, когда помидоры дадут сок, добавить соль, мед, уксус, растительное масло и тушить под крышкой 15 минут. За 5 минут до конца тушения добавить мелко нарезанный базилик, за 1 минуту – измельченный чеснок. Кипящую массу разлить в теплые простерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть дном вверх и укутать в одеяло до полного остывания. Данного в рецепте количества продуктов хватит на 1,8 л консервов.

На 1 кг баклажанов – 0,5 кг помидоров. Для маринада: 3 ст. ложки меда, 4 ст. ложки 9% уксуса; 0,5 стакана рафинированного растительного масла, 4 дольки чеснока, 3 веточки базилика, 1 ч. ложка соли.

Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе

Молодые зрелые длинные баклажаны вымыть, удалить плодоножку и нарезать на ровные кружки толщиной 1,5—2 см. Уложить в тазик с соленой водой (1 столовая ложка соли на 1 л воды). Через 5– 10 минут, вынув их из воды и дав ей стечь, обжарить в растительном масле. Когда кружки приобретут равномерную золотисто-желтую окраску и ткань станет мягкой, их осторожно вынуть шумовкой, уложить на противень и дать маслу стечь. Остывшие кружки баклажанов плотно уложить в горячие ошпаренные банки, налив на дно 40—50 г томатного соуса. Уложив кружки баклажанов в два ряда, сверху положить примерно такой же слой овощного фарша, затем опять кружки баклажанов – и так повторять до наполнения банки. Все это залить горячим (не менее 70 °С) томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки. Наполненные банки накрыть крышкой, уложить в стери-лизационную ванну и стерилизовать при температуре 100 °С: поллитровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут, затем закатать. Соотношение продуктов в банке: 65—70% баклажанов и овощного фарша, 35—30% томатного соуса.

Баклажаны «пол грибы»

Баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать и дать полежать 30 минут. Отжать горький сок, положить баклажаны в глубокую посуду с растительным маслом и обжарить. Болгарский перец, чеснок, зелень укропа, петрушки, горький стручковый перец – все отдельно нашинковать и не перемешивать.

Остывшие баклажаны сложить слоями с приправой в эмалированную посуду, положить гнет и залить рассолом. Оставить на 20 часов (не более). Затем все перемешать, сложить в подготовленные банки и стерилизовать поллитровые банки 20 минут.

На 4 кг баклажанов – 0,5 л растительного масла, 1,5 кг болгарского перца, 400 г чеснока, по одному пучку петрушки и укропа, горький стручковый перец по вкусу. Для рассола: 1,2 л воды, 5 ст. ложек соли, 8 ст. ложек уксуса.

Баклажаны «Грибочки»

Баклажаны очистить, порезать кусочками 0,5х0,5х0,5 см, и варить 10 минут в подсоленной воде. Мелко порезать чеснок, болгарский перец, горький перец, петрушку, укроп и перемешать. Добавить туда 1 л воды, уксус, подсолнечное масло, соль, сахар, перец-горошек, лавровый лист, довести рассол до кипения и кипятить 5 минут. В горячий рассол добавить нарезанные баклажаны, довести до кипения и варить 10 минут. Горячие «грибочки» разложить в простерилизованные банки 0,75—1 л и закрутить металлическими крышками.

На 2,5 кг баклажанов – болгарский перец (4—6 шт.) 300 г, перец красный горький 3 стручка, петрушка (1 пучок) 50 г, укроп (1 пучок) 50 г, перец черный горошек 20 горошин, лавровый лист 5—6 листков, чеснок (1 стакан) 250 г, соль 200 г, сахар 200 г, подсолнечное масло 250 г, уксус 300 г.

Консервированные баклажаны «Под водочку»

Прокрутить через мясорубку помидоры, красный болгарский перец, чеснок. Всю эту смесь поставить варить. Как только закипит, бросить туда соль, сахар, 1 л масла, 1 стакан уксуса, перец острый и ждать, пока закипит вновь. Только тогда добавить туда мелко нарезанные баклажаны. Все это перемешать и варить до тех пор, пока баклажаны не будут мягкими (приблизительно 30—45 минут). Не забывать почаще мешать. Стерилизовать

параллельно банки и крышки от них. Как правило, используются литровые или 700-граммовые баночки. В них заливается приготовленная смесь.

На 5 кг баклажанов – 2 кг помидоров, 2 кг красного болгарского перца, 1 стакан чеснока, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 л подсолнечного масла, 3 стручка красного острого перца.

Баклажаны в маринаде

Отобрать молодые баклажаны средней величины, тщательно вымыть, срезать плодоножку и завязь, опустить на 10 минут в кипящую подсоленную воду, вынуть, дать стечь воде. В банки уложить листья сельдерея и петрушки, дольку чеснока, стручок красного перца, сверху – баклажаны. Далее – в том же порядке. Заполненные банки залить маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать 15 минут. Вынув из воды, герметично закупорить, поставить крышкой вниз для остывания. Для маринада: взять 1,5 стакана воды, 0,5 стакана уксуса, по столовой ложке соли и сахара, прокипятить.

На 1,5 кг спелых мясистых помидоров – 100 г чеснока, соль, сахар по вкусу. Специи: 2 ветки укропа, 6 зерен перца-горошка, 2 дольки чеснока, 1 лист сельдерея, 1 лист петрушки, 5—6 баклажанов на одну литровую банку

Баклажаны консервированные 1

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками 0,5 см, посолить, через 30 минут отжать сок и сполоснуть водой. Посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле, добавить очищенные нарезанные помидоры, посолить по вкусу. Горячие жареные баклажаны вперемежку с луком и помидорами уложить в чистые простерилизованные банки, прикрыть крышками и стерилизовать 20—30 минут. Банки закупорить и охладить.

На 1,4 кг баклажанов —100 г пшеничной муки, 250 г репчатого лука, 600 г помидоров, 160 г растительного масла, 3 г черного молотого перца, соль.

Баклажаны консервированные 2

Нарезать кольцами баклажаны, помидоры, лук, пластинками

– перец и яблоки. Положить все овощи в жаровню, залить маслом, вскипятить, а затем поставить в духовку на слабый огонь на 1 час, разложить в банки и стерилизовать 30 минут.

Маринованные баклажаны

Плодоножку у баклажанов срезать, вырезав вдоль, засыпать солью и выдержать 3—4 часа. Затем залить 10%-ным рассолом, довести до кипения и бланшировать 2—3 минуты. Бланшированные баклажаны откинуть на дуршлаг и сверху поместить гнет, оставить на 24 часа, чтобы удалить из баклажанов остатки воды. Для приготовления фарша очищенные чеснок, петрушку, мяту и стручковый перец мелко нарезать, залить винным уксусом и оставить на 24 часа. Этим же фаршем начинить баклажаны, сложить в банку, залить винным уксусом и выдержать до готовности.

На 1 кг баклажанов – 100 г чеснока, 150 г петрушки, 100 г мяты, 100 г сельдерея, 100 г стручкового перца, 150 г соли, 400 г винного уксуса.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

На 10 кг фарша – 8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных кореньев петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.

Баклажаны фаршированные квашеные 1

I способ. В обработанных мелких баклажанах грушевидной формы сделать сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2—3 см, уложить в кастрюлю и варить 30—40 минут в солевом растворе 2—3%-ной концентрации (на 1 л воды – 30 г соли). Баклажаны считаются уваренными, когда тупой конец спички при небольшом усилии их прокалывает.

Горячие проваренные баклажаны уложить на кухонную доску, установленную под углом не менее 15—20˚, сверху накрыть второй доской или фанерой, положить гнет, дать стечь лишней воде и охладить. Баклажаны должны находиться под гнетом 3—4 часа.

Одновременно подготовить овощи и зелень для фарша. Обработанную морковь нарезать соломкой, лук – пластинками толщиной 1—2 мм. Нарезанный лук обжарить в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Затем обжарить морковь. Очищенные и вымытые белые коренья, зелень нарезать кусочками длиной 1 см и тушить в растительном масле до полуготовности, смешать с обжаренным луком и морковью, добавить соль (40 г на 1 кг фарша), хорошо перемешать и начинить этой смесью баклажаны (через прорези). Наполненные баклажаны перевязать нитками или пробланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно уложить в банки, залить 3%-ным раствором соли и перевязать горлышки чистой марлей. На третий день после начала молочнокислого брожения банки накрыть прокипяченными крышками и слегка (негерметически) закатать.

Такие консервы следует хранить при температуре не выше + 10 ˚С и не ниже 0 ˚С.

На 2,3 кг свежих баклажанов – 500 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 6—16 г чеснока, 20 г зелени петрушки, 40 г соли для фарша, 100 г растительного масла, для обжарки.

II способ. Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в первом случае. Добавляется еще 100 г растительного масла для заливки.

Завязанные марлей банки выдержать в течение 5—8 дней, затем их содержимое залить слоем 1—2 см прокаленного и охлажденного до 70 ˚С подсолнечного масла, накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 40 ˚С, для пастеризации.

Пастеризацию проводить при 85 ˚С в течение 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны фаршированные квашеные 2

Для засолки лучше брать поздние сорта баклажанов. Промыть плоды в теплой воде, освободить от плодоножек,

бланшировать 5 минут и охладить. Охлажденные баклажаны разрезать вдоль, но не полностью, а так, чтобы у завязи они были целыми. Морковь, капусту, петрушку, укроп, сельдерей и перец болгарский очистить, промыть в воде, нарезать в виде тонкой лапши, добавить (толченый) чеснок, пересыпать солью и хорошенько перемешать. Теперь остается положить готовый фарш через разрезы в баклажаны. Фаршированные баклажаны перевязать веточками сельдерея или ниткой и ровными рядами уложить в тщательно промытую и ошпаренную кипятком бочку, дно которой предварительно выстелить листьями капусты. Закончив кладку, накрыть баклажаны листьями капусты, холстом, деревянной крышкой. Наконец, залить рассолом (3 стакана соли на 10 л воды), а затем оставить на сутки для брожения. После этого надо долить оставшийся рассол в баклажаны (рассол лучше всего оставить про запас) и опустить их в подвал для окончательного брожения на месяц.

На 10 кг баклажанов – 1 кочан капусты, 5 шт. моркови, 10 корешков петрушки, 10—15 стеблей сельдерея, десяток болгарских перцев, 3 головки чеснока, несколько стеблей укропа, стакан соли.

Баклажаны квашеные

Некрупные баклажаны надрезать, бланшировать в кипятке, дать стечь воде. Капусту, морковь, болгарский перец, чеснок мелко нашинковать, перетереть с солью. Смесью начинить баклажаны, затем плотно уложить в стеклянную банку надрезами кверху и залить соленым раствором.

На 3 кг баклажанов – 1 небольшой кочан капусты (800 г), 200 г моркови, 3 шт. крупного болгарского перца, дольку чеснока. Для рассола: на 3 л воды – полстакана соли.

Квашеные баклажаны (синие)

Проварить в кипящей воде до полумягкости баклажаны, чтоб они легко прокалывались, но не разлазились. После вынуть их из воды и положить под пресс на какое-то время, чтобы вышла горечь и они остыли. В это время пока они лежат под прессом, почистить много морковки, чеснока, вымыть много петрушки.

Морковку натереть на терке, петрушку нарезать не очень мелко и перемешать с морковкой, можно добавить немного черного молотого перца. Зубочки чеснока нарезать пополам вдоль. Теперь взять синенький из-под гнета, сделать надрез

вдоль, внутри посолить, положить два кусочка чеснока и фаршировать морковкой с петрушкой и уложить в керамическую емкость. Когда слой уложен, присолить и полить (слегка) прокипяченным подсолнечным маслом. Когда все синие уложены, надо придавить их гнетом и оставить на неделю при комнатной температуре, а после еще на неделю в прохладное место.

Баклажаны, фаршированные в маринаде 1

Расход продуктов и предварительная подготовка их такие же, как в рецепте «Баклажаны фаршированные квашеные». Исключается только растительное масло для заливки и добавляются продукты для маринада.

Фаршированные баклажаны плотно уложить в банки и залить маринадом, приготовленным из расчета на 1 л воды 50—60 г соли, 140—180 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации. Для приготовления маринада соленую воду нагреть до полного растворения соли, профильтровать через 3—4 слоя марли, довести раствор до кипения и добавить уксусную кислоту.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 15 минут, литровых – 20 минут, трехлитровых – 35 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны, фаршированные в маринаде 2

У баклажанов средних размеров, хорошо вымытых и с отрезанными чашелистиками, сделать 3—4 горизонтальных разреза, но не до конца. Удалить горечь, как указано в предыдущем рецепте. Опустить баклажаны на 3 минуты в подсоленный кипяток. Когда остынут, наполнить баклажаны фаршем, закладывая его в разрезы. Для лучшего сохранения формы фаршированного баклажана разрезы лучше делать с двух сторон поочередно.

Для фарша нужно морковь нарезать соломкой и обжарить, очищенные корни сельдерея и петрушки мелко нарезать и тоже обжарить. Отдельно обжарить нарезанный кольцами лук. Все соединить, слегка посолить.

Каждый фаршированный баклажан обвязать стеблями сельдерея или петрушки (если нет нужных длинных стеблей, то можно воспользоваться белыми нитками, которые необходимо

убрать перед подачей на стол), чтобы начинка не вываливалась наружу.

Баклажаны уложить в трехлитровые банки, залить маринадом, укупорить и поставить в прохладное место.

Для маринада: на 3 л воды – 3 ст. ложки уксуса, 500 г соли. Для 1 кг фарша: 800 г моркови, 40 г корня сельдерея, 40 г корня петрушки, 100 г лука, 20 г соли, стебли сельдерея или петрушки.

Баклажаны, фаршированные овощами, квашеные

Плоды баклажана промыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез по длине, отступив от концов на 2—3 см, и варить в соленой воде (30 г соли на 1 л воды в течение 30—40 минут). Затем плоды вынуть из кастрюли, отжать при помощи груза лишнюю воду, начинить плоды фаршем, перевязать их черешками листа сельдерея, выдержанным 10—15 минут в кипятке, или светлой ниткой, плотно уложить в банки, пересыпая каждый слой измельченным чесноком и завязать горлышко банки марлей. На третий день после начала молочнокислого брожения банки залить прокипяченным и охлажденным растительным маслом и поставить на хранение в холодное помещение (при температуре не выше 8—10 ˚С хранится до 5—6 месяцев). Приготовление фарша: морковь, белые коренья (петрушка, пастернак) очистить, промыть, нарезать соломкой и протушить в растительном масле до полуготовности. Репчатый лук очистить, нарезать пластинками и обжарить в растительном масле. Белые коренья, лук, нарезанную зелень петрушки и сельдерея смешать, посолить (40 г на 1 кг фарша), охладить и использовать для начинки баклажанов.

На 2,3 кг баклажанов – 500 г моркови, по 100 г белых кореньев и репчатого лука, 5—8 зубков чеснока, 50—70 г зелени петрушки и сельдерея (по вкусу), 40 г соли для фарша, 200 г растительного масла.

Баклажаны, фаршированные овощами с рисом

Для фарширования отобрать баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их промыть щеткой в холодной воде, дать воде стечь, обрезать плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищать. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез. Подготовленные баклажаны обжарить на

прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охладить до температуры 30—40 °С.

Все овощи промыть, нарезать и обжарить в прокаленном масле. Рис перебрать и промыть в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшировать в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис хорошо промыть в холодной воде. Обжаренные овощи и рис перемешать, добавить в фарш 60 г растительного масла и тушить. Параллельно приготовить томатный соус.

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполнить фаршем. В сухие подогретые банки налить немного горячего (80—85 °С) томатного соуса, затем уложить фаршированные баклажаны и сверху залить их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 65—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 60 минут, литровых —120 минут. Бурное кипение воды не допускается. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 3,6 кг свежих баклажанов – 900 г моркови, 80 г белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка), 260 г репчатого лука, 260 г риса, 30 г петрушки и укропа, 90 г соли, ПО г сахара, 0,3 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1,6 кг томатной массы или 2,5 кг свежих помидоров, 500 г растительного масла.

Баклажаны фаршированные

Отрезать у небольших плодов ножки и сделать 3—4 горизонтальных надреза. Посолить разрезы, отжать сок, промыть в холодной воде. Бланшировать в подсоленной воде 3 минуты. Когда баклажаны остынут, наполнить их смесью из нашинкованной моркови, сельдерея, петрушки, чеснока, горошин перца, раскладывая смесь между разрезами. Баклажаны уложить в подготовленные банки (трехлитровые) и залить маринадом. Закрыть банки пластмассовыми крышками, поставить в прохладное место.

Для маринада: 3 л воды, 3 л уксуса, 500 г соли.

Баклажаны печеные

Баклажаны промыть, уложить на противень, поместить в духовку и запечь до полного размягчения. У запеченных баклажанов снять кожицу и удалить плодоножки.

Сладкий красный перец промыть холодной водой, уложить на противень, запечь в духовке так же, как и баклажаны, снять с перца кожицу и удалить плодоножки с семенником.

В сухие чистые банки уложить свежие помидоры, разрезанные на дольки (50 г), затем очищенный от кожицы перец (100 г), а сверху баклажаны (320 г). При укладке овощей в каждую банку добавить по 10 г соли. Пропеченные овощи, перец и баклажаны уложить в банки горячими. В наполненные банки влить по 10—15 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 50 минут, литровых – 90 минут. Такие консервы используются для приготовления баклажанной икры в зимнее время. Содержимое банки выложить на блюдо, мелко нарезать на части и добавить по вкусу мелко нарезанный лук, черный молотый перец и 60—70 г прокаленного до появления белого дыма хлопкового или подсолнечного масла.

На 3,2 кг печеных баклажанов – 1 кг печеного сладкого красного перца, 500 г спелых помидоров, 100 г соли, 130 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Баклажаны печеные в томатном соке

Баклажаны вымыть и испечь в духовке, очистить кожуру. Очищенные баклажаны сложить в банки. На дно банок положить чеснок, лавровый лист, перец горошком. Залить банки томатным соком (на 1 л сока 1,5 столовые ложки соли). Стерилизовать 10—15 минут.

На литровую банку – 2—3 зубчика чеснока, лавровый лист, перец горошком 2—4 шт., 4 дольки чеснока.

Баклажаны вареные

Зрелые баклажаны в нескольких местах проколоть насквозь ножом и варить в подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 5—7 минут до размягчения. Проваренные баклажаны выложить на наклонно установленную кухонную доску, сверху накрыть второй доской с грузом для отжатая излишка воды. С

остывших и отжатых баклажанов снять кожицу и уложить их в банки. На одну поллитровую банку добавить 10 г соли, 10—15 мл 9%-ного столового уксуса. Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 65—70 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

Эти консервы могут быть использованы в зимний период для приготовления баклажанной икры. Способ приготовления такой же, как и для печеных баклажанов.

На 6 кг свежих баклажанов – 80 г соли, 250 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Баклажаны, нарезанные кружочками, с овощным фаршем в томатном соусе

Баклажаны, морковь, лук, красные томаты, зелень, петрушка, белые коренья, соль, масло подсолнечное, сахар, перец горький, перец душистый. На 10 поллитровых банок необходимо: моркови обжаренной – 400 г), белых кореньев обжаренных – 40 г, лук жаренный – 60 г. Смесь обжаренных овощей поместить в посуду и тщательно перемешать. Для приготовления соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л необходимо: протертой томатной массы – 1665 г, сахару 10 г, соли 65 г, зелени рубленой 50 г, перцу горького и душистого по 10 зерен. Подготовленные баклажаны порезать на кружки шириной 10—20 мм, уложить на деревянную или сплетенную из лозы решетку, после чего с двух сторон слегка посыпать солью и оставить на 20 минут для удаления горечи. Кружки обваливать в муке и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. На дно предварительно подготовленных банок залить 25 г масла и первую порцию соуса, плотно уложить половину обжаренных кружками баклажанов, затем добавить фарш и вторую половину баклажанов, после чего залить остаток соуса.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета нарезать кружками толщиной 15—20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки посолить из расчета

60 г на 1 кг баклажанов и выдержать в течение 15—20 минут для удаления горечи, промыть и обжарить с обеих сторон в прокаленном до появления белого дыма хлопковом или подсолнечном масле. Обжаренные баклажаны охладить до 40 ˚С и уложить в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки залить прокаленным и охлажденным до 70 ˚С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрыть банки прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 ˚С, для стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 90 минут, литровых – ПО минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 4 кг свежих баклажанов – 500 г растительного масла, 2,5 лимона, 250 г зелени петрушки.

Баклажаны и томаты жареные консервированные

Молодые свежие баклажаны с недоразвитыми семенами вымыть, удалить плодоножки с некоторой частью плода, снять кожицу острым нержавеющим ножом. Нарезать на кружки толщиной до 2 см. На несколько минут положить под пресс, затем обвалять в муке с солью и обжарить на растительном или топленом масле. Средних размеров зрелые с плотной мякотью томаты вымыть, удалить плодоножки и разрезать на 4—6 частей, прибавить соль, перец, растертый чеснок, слегка поджарить. Баклажаны и томаты положить послойно в банки (0,5 л), накрыть крышками и стерилизовать при 100˚С 30 минут. Остальное – как обычно.

На 5 кг массы – баклажаны жареные 3 кг, томаты жареные 1,5 кг, масло 320 г, чеснок 30 г.

Жареные баклажаны

Баклажаны отварить в соленой воде (уйдет на это приблизительно полстакана соли), пока не станут мягкими. Разрезать их вдоль, уложить под пресс. Через пять часов вынуть, разрезать еще на четыре части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть. За это время приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, остатки масла.

Баклажаны уложить слоями в банку, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху и стерилизовать 15—20 минут. Банки лучше брать небольшие (литровые, поллитровые).

На 10 кг баклажанов – 0,5 л 9%-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.

Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе

Картофель (1,6 кг) очистить от кожицы, промыть, нарезать кусочками размером примерно 20х10х10 мм. Нарезанный картофель хранить в холодной воде. Лук (300 г) нарезать кружками толщиной 3—5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле.

Зелень нарезать на кусочки длиной до 10 мм и добавить в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в пол-литровые банки соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов 200 г, картофеля 110 г.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего (80 °С) томатного соуса, уложить подготовленные овощи послойно.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации.

Простерилизовать, укупорить и охладить так же, как и баклажаны, нарезанные кружками, жареные.

Баклажаны соленые 1

Для засолки отобрать мелкоплодные баклажаны грушевидной формы темно-фиолетового цвета. Обработанные баклажаны нарезать вдоль, бланшировать в кипящей подсоленной воде (20—25 г соли на 1 л воды) в течение 7—10 минут, уложить их на кухонную доску или на стол, установленные под углом 15—20 °, для стекания жидкости из баклажанов. На баклажаны поместить вторую доску, а на нее – груз и выдержать 3—4 часа. В отжатые баклажаны через надрез чайной ложкой положить часть растертого с солью чеснока.

На дно бочки положить лавровый лист (по желанию можно положить лист сельдерея), а затем плотно уложить фаршированные чесноком баклажаны с добавлением нарезанной

зелени и перца, залить их рассолом (на 1 л воды 60—70 г соли), накрыть подгнетным кругом и положить груз. Засоленные баклажаны выдержать 6—7 дней при комнатной температуре, а затем поместить их в холодное место (температура не выше + 10 ˚С).

Если баклажаны солят в стеклянной посуде, то ее следует наполнить овощами и зеленью, залить кипяченым и охлажденным рассолом, накрыть прокипяченными крышками и оставить в помещении с температурой 18—25 ˚С на 5 дней для молочнокислого брожения. Хранить их при температуре не выше + 10 ˚С.

Перед употреблением баклажаны нарезать кусочками и заправить подсолнечным маслом.

На 10 кг баклажанов – 5 г лаврового листа, 25 г чеснока, 50 г соли для чеснока, 150 г соли в рассол, 2 л воды.

Баклажаны соленые 2

Взять целые баклажаны, мелкие и средние, бланшировать в 5%-ном рассоле (500 г соли на 10 л воды) в течение 3—5 минут. После этого сразу перенести в ледяную воду для охлаждения. Охлажденные баклажаны сильно отжать, разрезать по длине, чтобы разрез не доходил до плодоножки. Внутрь заложить немного мятого чеснока, половинки прижать друг к другу и плотно уложить в тару для засолки. Сверху закрыть салфеткой, положить кружок, груз и залить 4%-ным рассолом (400 г соли на 10 л воды).

Баклажаны сушеные 1

Порезать баклажаны на дольки и нанизать на ниточку. Сушить в тени, но на сквознячке. Можно по-другому – баклажан разрезать крест-накрест и «одеть» на веревочку, только веревка должна быть натянута. Сушиться они должны немного дольше первого способа.

Баклажаны сушеные 2

Нарезать баклажаны на небольшие кусочки и поместить в духовку на медленный огонь. Делается это в несколько приемов, дня 2—3.

Баклажанная икра

Спелые крепкие баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Морковь, сладкий перец, репчатый лук промыть, очистить, нарезать: перец – квадратами, лук – кубиками, морковь натереть на крупной терке. Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем сложить их в чугунную эмалированную посуду, посолить, перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15—20 минут. Полученную массу в горячем виде расфасовать в подготовленные стерильные стеклянные банки, закрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать 25—30 минут, после чего извлечь банки из кастрюли, закатать и дать им остыть. Хранить икру в прохладном сухом месте или холодильнике.

На 1 кг баклажанов – 2 моркови, 2 луковицы, 2—3 сладких болгарских перца, соль, растительного масла.

Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)

После сортировки, мойки баклажаны и перец разложить в один слой на противень или нанизать на вертел и на умеренном огне или в духовке испечь до полного размягчения. Затем удалить кожицу и плодоножки, а у перца – семенник. Подготовленные баклажаны и перец мелко нарубить, добавить свежие мелко нарезанные помидоры без кожицы, соль, зелень, томат-пасту и растительное масло. Все тщательно перемешать и поставить на огонь. Подогреть до 80 °С, уложить в банки, простерилизовать, закрыть крышками.

На поллитровую банку – 300 г печеных баклажанов, 80 г сладкого перца, 45 г свежих помидоров, 50 г томат-пасты, 25 г растительного масла, зелень, соль.

Икра баклажанная с овощами

Зрелые баклажаны печь в духовке. Когда кожица начнет лопаться, вынуть, охладить, снять кожицу и мелко нарезать. Добавить измельченные лук, чеснок, зелень петрушки, заправить растительным маслом, добавить по вкусу соль, сахар, перец, лимонный сок. Пастеризовать литровые банки при 90 °С 40—50 минут.

На 1 кг баклажанов – 350 г лука, головка чеснока, 150 г зелени петрушки, 0,75 стакана растительного масла, соль, сахар, черный

перец, лимонный сок.

Икра баклажанная домашняя

Баклажаны промыть щеткой, обрезать плодоножку и чашелистики, разрезать на кубики (кожицу не снимают).

Лук нарезать кружками толщиной не более 2—3 мм. Морковь очистить и промыть в холодной воде. Раннюю морковь с нежной кожицей не чистить, а только промыть несколько раз. Подготовленные морковь и красный сладкий перец нарезать соломкой, зелень – кусочками длиной до 10 мм, красные помидоры – на дольки толщиной 20—25 мм.

Все овощи, кроме зелени, обжарить. В котел или казанок налить растительное масло и прокалить до появления белого дыма. В раскаленное масло поместить лук, хорошо перемешать и обжарить до появления золотистой окраски. Затем добавить нарезанную морковь. После обжарки лука и моркови сюда же добавить нарезанные баклажаны и красный сладкий перец. В обжаренные овощи добавить соль, сахар и мелко нарезанный красный стручковый горький перец, а затем нарезанные помидоры (можно протертую томатную массу без кожицы и семян). Массу уварить при частом помешивании в течение 20—25 минут, пока она не станет густой и от нее не будет отделяться жидкость. В конце уваривания в массу добавить мелко нарезанную зелень, 10—15 мл 9%-ного уксуса и хорошо перемешать. Готовую горячую икру расфасовать в сухие чистые банки, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок – 40 минут, литровых – 50 минут.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

На 2,5 кг свежих баклажанов – 2 шт. репчатого лука, 3 кг красных помидоров, 500 г моркови, 500 г сладкого красного перца, 20—30 г укропа и петрушки, полстручка красного горького перца, 100—120 г соли, 50—60 г сахара, 800 г хлопкового или подсолнечного масла, 0,2 г черного горького перца, 10—15 мл 9%-ного уксуса.

Икра баклажанная по-гречески

Баклажаны, лук, салатный перец очистить от кожуры и

промыть в проточной воде. Баклажаны и перец нарезать на части и бланшировать в кипящей воде (баклажаны 12—15, перец 3—5 минут). После бланширования баклажаны и перец охладить проточной водой. Лук нарезать пластинками толщиной 4 мм. Бланшированные баклажаны и измельченный лук обжарить до золотистого цвета в прокаленном до белого дыма растительном масле. Свежие помидоры очистить от плодоножек, промыть, срезать место прикрепления плодоножек к плоду. Зелень промыть проточной водой, стряхнуть воду и нарезать кусочками длиной до 1 см.

Обжаренные баклажаны и лук, бланшированный салатный перец и помидоры измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Измельченные овощи и зелень поместить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, сахар, хорошо перемешать и нагреть при постоянном помешивании до 80—90 ˚С. В конце нагревания добавить пряности. Горячую массу расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 3,2 кг свежих баклажанов – 530 г салатного перца, 720 г лука, 25 г зелени, 70 г соли, 15 г сахара, 5 г черного молотого горького перца, 5 г душистого молотого перца, 720 г свежих помидоров, 500 г растительного масла.

Икра из баклажанов

Отдельно испечь баклажаны и перец. Из перца удалить семена, баклажаны почистить. Овощи пропустить через мясорубку. Отварить помидоры, удалить с них кожицу, пропустить через мясорубку и поставить на огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Добавить помидоры в смесь баклажанов с перцем, налить туда растительное масло, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока масса не начнет отделяться от посуды.

Икру разложить по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 60 минут, литровые – 70 минут.

На 3 кг баклажанов – 5 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Икра баклажанная с овощами

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать из баклажанов горький сок, положить их в глубокую миску с растительным маслом и, помешивая, припустить в растительном масле, пока они не станут мягкими.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой, спассеровать с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить в отдельной посуде с растительным маслом. После этого все овощи уложить в общую посуду, перемешать, посолить, поперчить, добавить сахар и варить 5 минут. Горячую массу разложить по про стерилизованным банкам, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, литровые – 70 минут. Закатать крышками.

На 1 кг баклажанов (на литровую банку) – 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Зеленая икра

Молодые баклажаны выложить на лист жести и обжечь на жару над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного смягчения мякоти, после чего отжать из баклажанов сок, счистить кожицу, нарезать мелкими кусочками и размять в эмалированной посуде. В процессе разминания добавить в баклажаны измельченные печеный зеленый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Стерилизовать литровые банки 90 минут. Перед употреблением икру следует приправить растительным маслом, измельченным чесноком, лимонным соком или уксусом.

На 6 кг обожженных баклажанов – 2 кг печеного перца.

Баклажанный соус

Зрелые баклажаны фиолетовой окраски обработать, нарезать на дольки толщиной 20—30 мм по длине плода, посолить и оставить на 20—30 минут для удаления горечи. Затем их ополоснуть, дать воде стечь, обвалять в муке и обжарить в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Сладкий перец толстостенных сортов промыть, удалить плодоножки с семенниками, ополоснуть и нарезать на кусочки произвольной формы.

Морковь, лук и зелень подготавливают так же, как описано выше в рецепте «Баклажаны фаршированные квашеные».

Зрелые помидоры проварить в эмалированной кастрюле до размягчения, протереть через сито.

Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, уварить до уменьшения первоначального объема вдвое. Добавить обжаренные баклажаны, морковь, лук, салатный перец, зелень, соль, горький и душистый перец и тушить на слабом огне 60 минут, помешивая. Готовый горячий соус (около 95 ˚С) расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 60 минут, литровых 80 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 5 кг свежих баклажанов – 650 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 50 г укропа и петрушки (пополам), 90 г соли, 1,7 кг уваренной томатной массы или 4 кг свежих помидоров, по 1,5 г горького и душистого перца, 550 г подсолнечного масла, 220 г муки.

Лапти

Баклажаны нарезать вдоль на 4—6 частей и обжарить в растительном масле. Обжаренные баклажаны обмакнуть в соус (только обмакнуть) и сложить в банку на 2—3 дня.

Лучше всего заготовить на зиму. Стерилизовать не надо – в банке и так ничего не заведется. Блюдо для любителей очень острого!

На 1 кг баклажанов – 100 г растительного масла. Для соуса: 0,5 л уксуса, 8—10 перчин горького красного перца, 2 головки (не зубца) чеснока.

Аджика с баклажанами

Все составляющие пропустить через мясорубку, добавить масло и, поместив в эмалированную кастрюлю, кипятить 40—50 минут. Уксус добавить в конце варки. Закатать в подготовленные

банки.

На 1 кг баклажанов – 1,5 кг помидоров, 300 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 3 стручка горького перца, 1 стакан подсолнечного масла, соль по вкусу, 100 г уксуса.

Адская приправа

Баклажаны вымыть, нарезать тонкими ломтиками (примерно 3—4 мм) и обжарить в бутылке растительного масла. Затем обжаренные кружочки уложить в большую посуду слоями, каждый слой промазать следующим составом: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, 500 мл уксуса и соль. После того, как все уложили, накрыть крышкой и поставить под гнет на 3 дня при комнатной температуре. После этого разложить по банкам (желательно с винтовыми железными крышками, закручивать металлическими крышками не стоит, но и полиэтиленовые лучше не использовать). Употреблять с мясом, рыбой, макаронами и т. д.

На 4 кг баклажанов – 20 головок чеснока, сладкий и горький перец по 10 стручков, уксус 500 мл (9%-ный), соль.

Баклажанная закуска

Лук, морковь, сладкий перец нашинковать и по отдельности пережарить на растительном масле. Нарезанные небольшими кубиками баклажаны, не очищенные от кожицы, посолить и оставить на 20 минут, пролить водой. Помидоры мелко нарезать.

Все овощи смешать, посолить, поперчить и тушить 20—30 минут. Фасовать в горячем виде, укупорить и укутать в ватное одеяло до остывания.

На 1 кг баклажанов – 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, соль, молотый черный перец по вкусу.

Сотэ из перца и баклажанов

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, залить подсоленной водой и выдержать 2 часа. Пропустить через мясорубку чеснок, сладкий перец, добавить уксус. Баклажаны обжарить в масле до готовности. При помощи вилки обмакнуть с двух сторон в приготовленную острую массу. Затем уложить в

простерилизованную банку и закатать крышкой.

На 5 кг баклажанов – 3,5 кг сладкого перца; 0,15 кг чеснока; 0,5 кг горького перца; 0,25 л 3%-ого уксуса; 0,5 кг соли; 0,5 л растительного масла.

Имам баллы

Для приготовления потребуется: баклажаны обжаренные – 6 кг, красные помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные – 3 кг, репчатый лук – 1,6 кг, чеснок – 180 г, зелень петрушки (измельченная) – 20 г, растительное масло – 1,5 кг, соль – 10 г. Баклажаны должны быть свежие, красно-фиолетового цвета, с гладкой блестящей поверхностью, плотной, нежной, беловатой и без пустот мякотью. При отборе и сортировке устраняются все дефектные, поврежденные болезнями и вредителями плоды. Отобранные для консервирования баклажаны промыть чистой проточной водой, затем очистить от плодоножек и зеленых лепестков венчика. Очищенные баклажаны разрезать вдоль на 4—8 ломтиков в зависимости от размера плода, а затем нарезать и поперечно. Для удаления горьковатого привкуса нарезанные ломтики баклажана замочить на 30—40 минут в подсоленной воде (на 1 л воды 30 г соли). Затем баклажаны промыть несколько раз проточной водой. Промытые ломтики обжарить в рафинированном растительном масле до образования золотисто-желтого цвета. Помидоры ошпарить горячей водой, затем погрузить в холодную воду, очистить от кожицы, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Головки репчатого лука очистить, промыть проточной водой, нарезать кольцами и пассировать в горячем растительном масле до образования золотистого цвета. Зелень петрушки перебрать, устранить засохшие, увядшие и пожелтевшие листики и посторонние примеси, промыть водой и мелко нарезать. Чеснок очистить и зубчики нарезать кусочками. В противень или в глубокую сковороду влить 750 г растительного масла, оставшегося после обжарки баклажанов, добавить еще 750 г свежего растительного масла и подогреть его до 130—150 °С. В разогретый жир заложить очищенные и нарезанные помидоры, которые обжарить до тех пор, пока количество не уменьшится наполовину. Затем прибавить пассированный лук и мелко нарезанную зелень петрушки и обжаривать до тех пор, пока масло не станет совершенно прозрачным и полностью покроет зелень. На дно банки уложить ряд обжаренных баклажанов, затем ряд начинки и несколько кусочков нарезанного чеснока, затем второй ряд

обжаренных баклажанов, снова ряд начинки и чеснока и так до наполнения банки. Последний ряд – обжаренные баклажаны, затем банку дополнить процеженным растительным маслом, в котором обжаривались баклажаны, и репчатым луком. Заполненные банки стерилизовать и закатать.

Хяфта-белжар

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на четыре части, нарезать, посолить и оставить на 1—2 часа, чтобы уменьшить горечь. Баклажаны опустить в кипящую подсоленную воду, откинуть на дуршлаг и положить под гнет на сутки. Зеленые помидоры, стручковый перец, капусту, морковь, свеклу, чеснок очистить, вымыть, нарезать дольками, зелень нашинковать. Подготовленные овощи посолить, смешать с баклажанами, сложить в банку, залить уксусом и закрыть герметически.

Через 6—7 дней овощи готовы для употребления в пищу.

На 1 кг баклажанов – капусты 600 г, моркови 8—10 шт., свеклы 3—4 шт., стручкового перца 50 шт., зеленых помидоров 400 г, чеснока 6—7 головок, петрушки 1 большой пучок, мяты 1 большой пучок, соли 3 ст. ложки, уксуса 1 л.

Рагу овощное с баклажанами

Баклажаны нарезать кубиками размером не более 3 см. Сладкий перец очистить и нарезать полосками. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Морковь очистить, нарезать соломкой и также обжарить в растительном масле. Нарезанные баклажаны и перец смешать с обжаренным луком и морковью, панировочными сухарями, зеленью, чесноком и томатной пастой, приготовленной из 1 кг помидоров. Остальные помидоры, нарезанные дольками, прибавить в конце. В поллитровые банки налить по 40—50 г прожаренного растительного масла, уложить овощную массу и стерилизовать в кипящей воде 90 минут.

На 1 кг баклажанов – 600 г сладкого перца, 2 кг помидоров, 1,5 моркови, 600 г лука, 40 г зелени чеснока, 80 г панировочных сухарей, 45 г сахара, 60 г соли, 0,7 л растительного масла.

Бобовые

К бобовым относятся бобы, горох, фасоль. Эти овощи содержат полноценные белки, сахар, минеральные соли, витамины А, *В1*и С и требуют несложной обработки.

Среди овощных культур бобы лидируют по содержанию белка и аминокислот. Белок бобов по ценности не уступает белку мяса. В семенах бобов содержится 28—35% белка и все незаменимые аминокислоты. В фазе технической спелости в бобах содержится 4,2% углеводов, 2,6% из них сахара, а также большое количество минеральных солей, в основном калия, кальция, фосфора, магния, серы и железа; до 36% крахмала, 4% пектиновых веществ, до 15% жира.

В зеленых бобах много микроэлементов и ферментных систем. Они содержат 20 мг витамина С, 1,8 мг витамина РР, 0,5 мг каротина (провитамина А) на 100 г бобов.

На огородных и садовых участках бобы выращивают и в качестве кулисных растений для защиты более теплолюбивых культур – огурцов, кабачков, арбузов от холодных ветров. В этом случае бобы высевают рано весной несколькими рядами с северной стороны будущих посевов овощных культур. На таких участках улучшается микроклимат, повышается температура поверхностного слоя почвы, оптимально изменяется ее водный режим, активизируется жизнедеятельность почвенной микрофлоры и усиливается питание растений углекислотой, выделяющейся из почвы.

Бобы в пищевых целях используются человеком с древнейших времен. Об этом свидетельствуют ископаемые остатки каменного, бронзового и железного веков в Испании. Италии, Франции. Швейцарии и Германии.

Существует предположение, что среди зерновых бобовых культур бобы стали возделывать первыми. Их семена были обнаружены в гробницах египетских фараонов, живших за 2400 лет до н. э.

В Египте, Греции и Риме бобы употребляли в пищу. Само их греческое название «фаба» означает слово «еда». При недостатке пшеничной муки бобовую использовали при выпечке хлеба. Из бобов делали много блюд: похлебки, пюре и т. д., а также косметические средства – пудру и присыпки. В античные времена бобы широко применяли в лечебных целях. Диоскорид и Гален советовали использовать сваренные в уксусе бобы при дизентерии и других кишечных заболеваниях. В народной медицине бобовая мука применялась как средство при различных воспалительных

процессах и от тошноты. В смеси с медом бобовая мука оказывала облегчение при различных нарывах. Настоем из муки бобов лечили катаракту.

Римский историк Плиний писал, что бобы пользовались особым почетом среди бобовых, многие племена подмешивали их к хлебным зернам, особенно к просу. Бобовый кисель часто использовали в религиозных обрядах. О широком использовании бобов во Франции можно судить по названию улиц, полученных от названия этой культуры.

В Скандинавии бобы возделывали с XII в.

В Северную Америку бобы были завезены в 1602 г. капитаном Госнольдом, который высеял их на островах Елизаветы около побережья Массачусетса.

В России бобы стали возделывать в 5—6 вв., они попали сюда, вероятнее всего, из Болгарии.

Сушка и маринование бобов

Для сушки бобы отобрать в день сбора. Лопатки перебрать, отбрасывая вялые и испорченные, отрезать кончики, удалить волокно по шву, нарезать на кусочки длиной 2—3 см, промыть в холодной воде и бланшировать в кипящей воде в течение 3—4 минут. После бланшировки бобы охладить, разложить на лотки или сита и сушить при температуре 65—70 ˚С в течение 5—6 часов. При мариновании лопатки бобов подготовить так же, как и для сушки. Поварить в подсоленной кипящей воде 2—3 минут и тотчас же перенести для охлаждения в холодную воду. Целые бобы уложить в банку правильными вертикальными рядами, кусочки же насыпать в банку и слегка уплотнить. Приготовить слабокислый или кислый маринад. Из пряностей положить лавровый лист, перец душистый черный или красный, корицу, гвоздику, а также зелень укропа и других пряных растений. Приготовленным маринадом залить бобы, герметически укупорить банки и стерилизовать их в кипящей воде.

Зеленый горошек 1

Для консервирования пригодны свежие стручки зеленого горошка, равномерно окрашенные в зеленый цвет, с молодыми сахаристыми нежными зернами.

Зрелые и перезрелые стручки непригодны для консервирования из-за наличия в зернах большого количества крахмала (крахмальные зерна дают мутный осадок в готовых консервах).

Стручки отсортировать, удалить зрелые и перезрелые. Отсортированные недозрелые стручки лущить, удалить поврежденные, порченые зерна и створки. Зерна ссыпать в дуршлаг, промыть, после чего дуршлаг с горошком погрузить на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром (на 1 л воды 1,5 столовой ложки соли и 1,5 столовой ложки сахара).

Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовать в банки и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением 3 г лимонной кислоты на 1 л заливки.

Банки заполнить на 1 см ниже верха горлышка, накрыть подготовленными крышками и уложить в кастрюлю. Начальная температура воды в кастрюле должна быть не менее 70 градусов, а стерилизовать при температуре 105—106 °С (в воду добавить 350 г соли на 1 л воды) поллитровые банки – 3,5 часа.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

При наличии зажимов банки после наполнения горошком и заливкой укупорить, проверить качество укупорки, установить зажимы и стерилизовать методом повторной стерилизации, при температуре 105—106 °С (в воду добавить 350 г соли на 1 л воды). В первый день банки емкостью 0,5 л с установленными зажимами стерилизовать 80 минут и спустя сутки – еще 65 минут.

Расход сырья на банку емкостью 0,5 л – 650 г, заливки – 175 г.

Зеленый горошек 2

I способ. Молодой горошек, очищенный от стручков, всыпать в полотняный мешочек и таким образом кипятить в соленой воде 3—4 минуты. Затем мешочек погрузить в холодную воду и быстро остудить. Горошек разложить в подготовленные банки, залить подсоленной водой (на 5 кг гороха – 4 л воды и столовая ложка соли), накрыть крышками, стерилизовать в течение часа, затем крышки укупорить. Хранить в холодном месте.

II способ. Очищенный горошек промыть и на 2—3 минуты опустить в кипящую воду с солью. Передерживать в кипятке не надо, семена сморщатся, оболочка может лопнуть, и рассол получится мутный, клейкий. Вынуть шумовкой, разложить в подготовленные банки и сразу же залить горячей водой, в которой горошек варился, добавив в нее по чайной ложке лимонной кислоты на каждый литр. Банки наполнять так, чтобы оставался один сантиметр «под горлышко» и стерилизовать (литровые) 60—80 минут.

Горох для быстрых супов

Горох вылущить, при этом 60% идет в отходы. Вымыть и дать стечь воде на сите. Коренья петрушки и луковицы очистить, нарезать мелкими кубиками и потушить в масле. Зелень петрушки вымыть и крупно нарезать. Зелень смешать с горохом, добавить соль, сахар и измельчить миксером. Разложить по банкам, на пюре выложить потушенные коренья, оставляя 2 см до краев банки. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать. Банки, емкостью 750 мл стерилизовать 2 часа при температуре 98 ˚С. Содержимое банок незадолго до еды развести крепким бульоном до густоты жидкого крема и вскипятить, приправить сливками и посыпать зеленью.

На 2 кг гороха (нетто) – 3 корня петрушки с зеленью, 350 г репчатого лука, 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара.

Стерилизованная фасоль в слалкокислой заливке (для приготовления салата)

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли обрезать плодоножки и носики, удалить волокна, тщательно промыть и постепенно погрузить в кипящую воду, которую надо слегка подсолить (10 г соли на 1 л воды). Фасоль отварить почти до размягчения (около 5 минут), затем вынуть, после обсыхания ее разрезать на косые полоски, разложить по мокрым чистым банкам, переложить ополоснутыми пряностями и немедленно залить горячей заливкой. Банки закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 ˚С – 20 минут, стерилизация при 90 ˚С; банки объемом 0,7—0,9 л – 25 минут, банки объемом 0,5 л – 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Для заливки: на 1 л воды – 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли; пряности (на литровую банку): 0,5 лаврового листа, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца или чабер.

Стерилизованная фасоль в слалкокислой заливке (для тепловой обработки)

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли обрезать плодоножки и носики, удалить

волокна, ее тщательно промыть и постепенно погрузить в кипящую подсоленную воду (10 г на 1 л воды). Фасоль отварить почти до размягчения (около 5 минут), затем ее вынуть, разрезать на косые полоски, рассыпать по горячим чистым банкам и сразу же залить горячей заливкой. Банки немедленно закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в литровых банках: 20 минут – разогрев до 90 ˚С, 30 минут – стерилизация при 90 ˚С. По окончании стерилизации бутылки немедленно охладить.

Фасоль, стерилизованная в рассоле

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли удалить плодоножки, носики и волокна, ее ополоснуть и постепенно погрузить в кипящую воду, в которой ее отварить почти до размягчения. Немедленно охладить в холодной воде, отцедить и после обсыхания разложить по банкам, Затем ее залить кипящей заливкой, укрепить крышки, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 ˚С – 20—25 минут, стерилизация при 100 ˚С – 55—60 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охладить. На следующий день стерилизацию повторить при той же температуре в течение 45—50 минут. Для долгого хранения стерилизацию повторить еще через 2 дня (45—50 минут).

Для заливки: на 1 л воды – 0,2 л 8 % уксуса, 70 г сахара, 30 г соли.

Фасоль, засыпанная солью

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли удалить плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промыть и после обсыхания разрезать на косые полоски длиной около 20 мм. Затем их погрузить в кипящую подсоленную воду (20 г на 1 л воды), отварить 4—6 минут, вынуть, ополоснуть холодной водой и обсушить. Фасоль смешать с солью, разложить по чистым банкам и залить водой.

Банки завязать смоченным двойным целлофаном или пергаминной бумагой и убрать в прохладное место.

На 1 кг фасоли – 300 г соли и 0,1 л воды.

Сушеная фасоль

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли удалить плодоножки, носики и волокна, ее ополоснуть и отварить в воде около 15 минут. Затем ее вынуть, оставить обсохнуть, разложить на решетках и сушить в духовке или сушилке сначала при 50 ˚С, потом температуру слегка повысить; досушить фасоль снова при низкой температуре. Готовая фасоль должна быть хрупкой.

Замороженная фасоль

Берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли удалить плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промыть и после обсыхания разрезать на косые полоски длиной около 20 мм. Затем ее погрузить в кипящую подсоленную воду (лучше тройное количество воды по отношению к объему фасоли), довести до кипения, отварить около 5 минут, отцедить, быстро охладить в холодной воде и оставить обсохнуть на сите. Ее разложить по мешкам или коробкам и заморозить.

Фасоль спаржевая

Свежие стручки фасоли вымыть, снять боковую прожилку, обрезать кончики, опустить на 5 минут в кипящую, затем в холодную воду, откинуть на сито, дать воде стечь. Положить в подготовленные банки, залить 9%-й уксус: в поллитровые – по 1 столовой ложке, в литровые – по 2 ложки. Залить доверху процеженным кипящим рассолом из расчета 20 г соли на 1 л воды.

Закрыть стерильными крышками, стерилизовать поллитровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут. Герметично укупорить, перевернуть вверх дном и выдержать до полного охлаждения.

Греческая закуска

Все сложить в кастрюлю, добавить 2 кг нарезанных помидоров, 0,5 кг нарезанного полукольцами болгарского перца, 0,5 стакана сахара, 1,5 столовые ложки соли, 250 г растительного масла. На медленном огне довести до кипения и варить 30 минут. За 5 минут до готовности добавить 1 жгучий перец, через 3 минуты добавить толченый чеснок (3 крупные головки). Разложить горячую закуску в подготовленные стерилизованные банки, накрыть крышками и закатать.

На 1 кг сухой фасоли (вымоченной и отваренной до

полуготовности) – 0,5 кг обжаренного полукольцами лука, 0,5 кг обжаренной моркови, нарезанной произвольно.

Кабачки

Кабачки относятся к семейству тыквенных, для растений которых характерно накопление горьких веществ – кукурбитацинов. Эта естественная ответная реакция растений на ухудшение условий роста.

Наибольшая концентрация горьких веществ отмечается у всех тыквенных культур, в том числе и кабачков, в фазе семядолей.

Чтобы уменьшить горечь плода, следует разрезать его на половинки и положить в подсоленную воду на 1—2 часа. Часть горечи при этом переходит в раствор, только после этого плод можно консервировать. Горькими бывают не только огурцы и кабачки, но в отдельные годы горчат баклажаны.

Предпочтение отдают кабачкам цуккини. Цуккини иначе называют итальянским кабачком. Это кабачки кустовой формы, отличительная особенность этой разновидности кабачков – их скороспелость. Достаточно сказать, что у цуккини от всходов до снятия плодов проходит 40—50 дней.

Кроме того, в мякоти плодов цуккини присутствуют легко усваиваемые углеводы, каротин и т. д. Они особенно полезны людям с больной печенью.

Для консервирования следует отбирать недозревшие кабачки, у которых еще не огрубела кожица и не вызрели семена.

Кабачки по-украински 1

Молодые кабачки диаметром 5—6 см тщательно вымыть, обрезать концы плодов и нарезать кружками толщиной не более 2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Очищенный чеснок растереть в ступке, зелень мелко нарезать и уложить на дно банок, добавить соль, налить растительное масло, уксус, а затем плотно уложить кабачки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 25 минут, литровые – 45 минут.

На 1 кг очищенных кабачков – 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, 10 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

Кабачки по-украински 2

Свежие кабачки диаметром не более 5—6 см нарезать

кружками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп нарезать кусочками длиной 1,5—2 см. На дно чистой сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить соль, зелень, растертый чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки. Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 20—25 минут, литровых – 40 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 1,7 кг свежих кабачков – 100—120 г растительного масла (50—60 г для обжарки кабачков и 50—60 г для добавления в банку), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10—12 г соли и 40 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Кабачки в томатном соусе

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками толщиной 2—2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Приготовить овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5—7 мм, белые коренья нарезать кружками толщиной 4– 5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль. Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить заранее приготовленным томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 90 минут, литровые – 120 минут.

Для приготовления овощного фарша – 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли. На 220—280 г овощного фарша – 20 г подсолнечного масла.

Кабачки и патиссоны впрок

Зеленцы кабачков (и их разновидности – цуккини) и патиссоны можно солить и мариновать. При солке приготовить 7%-ный рассол, добавляя на 1 л воды 70 г соли, 10 г 80%-ной уксусной кислоты или 100 г 9%-ного уксуса. Маринад приготовить так: на 1 л воды взять 50 г сахара, 60 г соли, 15 г 80%-ной уксусной эссенции или 100 г 9%-ного столового уксуса. Специи применить те же, что и для огурца, т. е. укроп, чеснок, корни и листья хрена, а также листья смородины или вишни, горький стручковый перец, эстрагон. Плоды патиссона посолить и мариновать целыми, а кабачки кружочками или дольками, при переработке с зеленцов кожицу не снимать. Консервировать эти овощи раздельно или в смеси с огурцами, помидорами и перцем.

Кабачки консервированные 1

Отсортированные молодые кабачки вымыть до полного удаления загрязнений, дать стечь воде. Зелень перебрать, удалить стебли, вялые пожелтевшие листья и вымыть. Пряности – перец стручковый горький, перец черный горький, лавровый лист, чеснок отсортировать и вымыть. На дно банки уложить пряности, чеснок и зелень, затем кабачки: мелкие плоды – целыми, крупные разрезать на кружки или дольки. Содержимое банки залить горячим рассолом. Для рассола – 50 г соли растворить в 1 л воды, довести до кипения, отфильтровать через плотную ткань, подогреть до 80—85 ˚С, добавить 1 столовую ложку 80%-ной уксусной кислоты и в горячем виде залить в банки. Накрыв крышками, поместить их в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40 ˚С и стерилизовать при 100 ˚С. Кабачки консервированные можно и не стерилизовать. Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут, воду слить, повторить это 3—4 раза в зависимости от емкости банки, слив окончательно воду, добавить в банку вместимостью в 0,5 л 1 чайную ложку соли и столько же 80%-ного уксуса, залить кипящей водой и укупорить. Проверив качество укупорки, охладить банки, разложив их крышками вниз. Соотношение продуктов в банках: кабачки – 60—65%, заливка – 40—35%.

Кабачки консервированные 2

Кабачки для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, с недоразвитыми семенами, светло-зеленого цвета, длиною до 15 см и диаметром до 3,5 см.

Отсортированные кабачки тщательно промыть, дать стечь воде, отрезать плодоножки и нарезать на кружочки толщиной 10—15 см. Укроп промыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки длиной до 5 см. Стручковый перец зеленый или красный нарезать на половинки или более мелкие части. Чеснок очистить от покровной рубашки, нарезать на пластинки или половинки. Перец душистый в зернах уложить по желанию.

В подготовленную стеклянную тару на дно положить зелень и специи, а сверху насыпью – кабачки. Для того, чтобы укладка была плотной, банку или баллон встряхивать. Заливка для консервированных кабачков состоит из воды, соли и 5%-ного столового уксуса.

Для приготовления ее в эмалированную кастрюлю налить воду, нагреть до кипения, добавить соль, кипятить одну минуту, добавить уксус, дать вскипеть и немедленно залить банки кипящей заливкой. Кипятить ее с уксусом не следует, так как при этом уксусная кислота улетучивается.

Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено в пределах 10—20 процентов. Уровень заливки должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка банки, а для трехлитрового баллона – на 5—6 см ниже верха горлышка баллона. Наполненные банки или баллоны накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кастрюле, на дне которой установлена решетка. 3-литровые баллоны с кабачками стерилизовать в ведре, также на решетке.

Температура воды в кастрюле или в ведре перед стерилизацией должна быть не менее 50 и не более 60 °С. Время стерилизации: поллитровых банок – 8—9 минут, литровых – 12 минут, трехлитрового баллона – 14—15 минут.

Время отсчитывается от начала кипения воды, которое не должно быть бурным.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки (хорошо прикатанная крышка не должна проворачиваться вокруг горлышка банки) и поставить горлышками вниз для воздушного охлаждения.

Кабачки консервированные используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления салатов, винегретов.

На 600 г кабачков – 20 г укропа, перец горький, 6 зубчиков чеснока. Для заливки: 400 г воды, 30—35 г соли, 50—60 г 5%-ного столового уксуса.

Кабачки консервированные 3

Кабачки очистить, нарезать вдоль плода: в пол-литровые банки – на кусочки длиной 8—8,5 см, в литровые – 6—6,5 см, а затем на дольки толщиной 20—25 см.

На дно чистых и сухих банок уложить специи и зелень. Для поллитровой банки необходимо 8 г листа хрена, 10 сельдерея и петрушки, 0,5 листа мяты, 1,5 дольки резаного чеснока, 0,3 красного стручкового перца, 0,1 г черного горького перца, 1 лавровый лист. На специи уложить дольки кабачков. В поллитровую банку дольки уложить вертикально в один ряд, а в литровую банку – в два ряда. Наполненные банки залить маринадом, температура которого должна быть 80—85 °С. На одну поллитровую банку необходимо около 200 г маринада.

Маринад приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль (50—60 г на 1 л воды), смесь довести до кипения и после растворения соли профильтровать через 3—4 слоя марли. К профильтрованному раствору добавить 150 мл столового уксуса 9%-ной концентрации на каждый 1 л рассола.

При разливе маринада по банкам необходимо следить за тем, чтобы уровень его был на 1,5 см ниже верха горлышка поллитровой банки и на 5—6 см ниже горлышка трехлитровой банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для поллитровых банок 8 минут, литровых – 10 минут, трехлитровых – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Трехлитровые банки можно не переворачивать.

Кабачки, консервированные по-мелитопольски

На одну литровую банку необходимо: свежих помидоров 700 г, листа хрена 6, укропа 15, чеснока 2 г, листа мяты 1 г, сельдерея или петрушки 6 г, лаврового листа 0,5 г, стручкового перца 0,5 г, черного горького перца 0,5 г, соли 15 г и 45 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Кабачки обработать, нарезать кружками толщиной 2—2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты после обработки нарезать на кусочки длиной 3—4 см. Чеснок очистить, крупные дольки разрезать на три-четыре части, мелкие – на две. Перец стручковый разрезать вдоль.

На дно чистой и сухой банки уложить половину необходимого количества зелени и специй, а затем нарезанные кабачки. Сверху уложить оставшиеся зелень и специи.

Наполненные банки залить горячим маринадом (температура не ниже 70 °С). Для литровой банки маринад приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить 300 г воды, добавить 15 г соли, нагреть до полного растворения соли, кипятить 5 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, поставить на огонь, нагреть до кипения и влить 55 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, подогретой до 65—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 8—10 минут, для литровых – 10—12 минут.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть и охладить.

Кабачки, консервированные с морковью

Вымытые и очищенные кабачки нарезать дольками или кусочками. Среднего размера морковку нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кольцами. На дно литровой банки положить 1—2 зубчика чеснока, 2—3 горошины черного перца, маленькую луковицу. Затем уложить кабачки, пересыпая морковью и луком.

Приготовить рассол. Соль и сахар растворить в воде при нагревании, кипятить 5 минут, убирая пену, снять с огня, профильтровать и влить уксус. Горячим рассолом залить банки. Стерилизовать 10 минут.

Для рассола (на 5 литровых банок): 2 л воды, 80 г соли (2 ст. ложки и 2 ч. ложки), ПО г сахара (4 ст. ложки и 1 ч. ложка), 110 г 9%-го уксуса.

Кабачки, консервированные по-польски

Кабачки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семенные гнезда. Нарезать столбиками на длину банки и уставить вертикально. Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать при 95 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Перед употреблением быстро подогреть в заливке с добавлением молока, полить маслом и посыпать тертой булкой.

Для заливки: на 1 л воды – 15 г соли, 8 г лимонной кислоты, 3—4 зерна черного перца.

Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)

Кабачки очистить и нарезать на небольшие кусочки, недозрелые помидоры нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (не смотрите, что масла мало – в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95 °С: поллитровые банки – 7—10 минут, литровые – 15—20 минут.

На 1 кг кабачков – 1 кг помидоров, 2—3 крупные луковицы, 2—3 сладких перца, 1—2 г горошка острого перца, 2—3 зубка чеснока, соль, майоран, 2—3 ст. ложки растительного и 1 ст. ложка животного масла.

Кабачки, консервированные с помидорами

Молодые кабачки с недоразвитыми семенами отсортировать, удалить остатки завязи, срезать плодоножки, вымыть. Плоды разрезать на кружочки или дольки 1,5—2 см. Обваляв в муке с солью, обжарить с двух сторон на сливочном или топленом масле до приобретения равномерного желто-коричневого цвета. Чеснок разобрать на дольки, очистить, вымыть, мелко нарезать или растолочь в ступе. Зрелые красные здоровые помидоры с плотной мякотью после мойки и удаления плодоножек разрезать на кусочки или дольки. Кабачки, помидоры и чеснок уложить послойно в банки на 2 см ниже верха горлышка, добавить на одну пол-литровую банку – 225 г обжаренных кабачков, 200 г свежих помидоров, 1—2 дольки чеснока, 5 г соли, 20 г муки, 50 г топленого или сливочного масла, 1 чайную ложку соли на банку (0,5 л), накрыть крышкой и стерилизовать 35 минут при 100 °С. Банки укупорить и поставить крышками вниз для охлаждения.

На одну банку вместимостью 0,5 л – 225 г обжаренных кабачков, 200 г свежих помидоров, 1—2 дольки чеснока, 5 г соли, 20 г муки, 50 г топленого или сливочного масла.

Кабачки соленые 1

Для засолки взять кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4—5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2—3 часа в холодной воде. На дно подготовленной

тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солить в большой емкости, то часть специй положить посредине, а оставшиеся – сверху. Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов.

На 1 кг кабачков – 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2—3 зубчика чеснока, 1 л воды, 70—80 г соли.

Кабачки соленые 2

Кабачки для засолки подобрать длиной не более 15 см и диаметром не более 4—5 см, с плотной тканью. На дно подготовленных к консервированию банок уложить третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно уложить кабачки, насыпать специи, положить слой кабачков и сверху – специи. Наполненные банки залить рассолом, приготовленным из воды и соли (50—60 г соли на 1 л воды). Подготовленные таким образом кабачки выдержать 8—10 суток, а затем добавить рассола столько, чтобы он доходил до верха горлышка, и хранить в прохладном месте без герметической укупорки.

На 1,8 кг свежих кабачков – 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г хрена, 1—2 шт. горького красного перца, 3—5 зубков чеснока.

Кабачки соленые по-польски

Молодые мелкие кабачки с недоразвитыми семенами очистить от кожицы, нарезать пластинками толщиной 2—3 см. Крупные кабачки вымыть, снять кожицу, удалить семенные гнезда, разрезать на кусочки или столбики. Подготовленные кабачки уложить в банки, пересыпая толченым чесноком. Залить холодной заливкой и отставить на 3—4 дня для ферментации. Для текущего употребления поставить в холодное место. Перед длительным хранением необходимо подвергнуть пастеризации при 95 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 30—35 минут.

Для заливки: 1 л воды, 70—80 г соли, 10 г сахара, 8 лавровых листов, по 10 зерен черного и душистого перца, 1 ч. ложка семян кориандра.

Кабачки маринованные 1

На 10 литровых банок требуется: кабачков 8 кг, перец душистый, петрушка, лавровый лист, 9%-ного раствора уксуса 650 мл, соли 300 г, сахара 300 г.

Молодые кабачки нарезать на кружки толщиной 0,5—1 см и бланшировать в кипящей воде 5 минут, охладить и уложить в банки. Кроме кабачков в банку положить 5 зерен черного перца, несколько листиков петрушки, лавровый лист. Залить маринадной заливкой из уксуса, соли и сахара. Поллитровые и литровые банки пастеризовать при 85 °С в течение 25 минут, трехлитровые – 35 минут.

Кабачки маринованные 2

Кабачки берутся мелкие, длиной не больше 10 см.

Кабачки вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать в течение 3—5 минут, остудить. В подготовленные литровые банки уложить лавровый лист, зубчик чеснока, пятую часть стручка красного жгучего перца, небольшую головку лука, 2—3 горошины черного перца и гвоздику. Затем поместить туда кабачки и залить кипящим маринадом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

Кабачки маринованные острые

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2—3 см. Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4—5 до 7—8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

Для маринада: на 1 л воды – 450—600 мл 9%-ного уксуса. На литровую банку – 12—15 г листьев черной смородины, 1—2 лавровых листа, по 5—8 бутонов гвоздики и черного перца.

Кабачки маринованные без стерилизации

Кабачки нарезать любой формы, на дно литровых банок

положить укроп, эстрагон, хрен, чеснок, черный перец. Залить банки кипятком, выдержать 30 минут, воду слить. Вскипятить маринад, добавить в него уксус, залить банки и закатать машинкой.

Для маринада: 5 л воды, 200 г сахара, 175 г соли, 200 г 9%-ного уксуса, 3—4 дольки чеснока, 4—5 горошин черного перца, укроп, эстрагон, лист хрена.

Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 поллитровых банок необходимо: свежих кабачков 6,7 кг, моркови 1,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) 135 г, репчатого лука 225 г, зелени 24 г, соли 90 г, сахара 70 г, свежих помидоров для приготовления соуса 2,7 кг, растительного масла 520 г, черного молотого перца и душистого по 5 г.

Кабачки очистить, нарезать на кружки толщиной 15—20 мм и обжарить на растительном масле.

Морковь, лук, белые коренья обжарить в прокаленном подсолнечном или хлопковом масле. В обжаренные овощи добавить нарезанную зелень.

Обжаренные кабачки перед укладкой в банку следует охладить до 30—40 °С, так как в горячем виде они легко деформируются. Подготовленные продукты не следует хранить более 1,5 часов до укладки в банки с момента их обжарки.

На дно банки налить немного томатного соуса, затем уложить обжаренные кружочками кабачки (примерно до половины банки), на них – порцию фарша (75 г) и вновь обжаренные кабачки. Сверху кабачки залить горячим (температура 80 °С) томатным соусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 50 минут, литровых – 90 минут. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Кабачки, фаршированные овощами в томатном соусе

Используются: кабачки свежие длиной 15 см с недоразвитыми семенами, помидоры красные спелые, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное,

соль, сахар, уксус столовый 5%-ный, молотый перец душистый и лавровый лист.

Свежие кабачки вымыть, дать стечь воде, обрезать плодоножки и чайной ложкой вынуть сердцевину. Очищенные кабачки посыпать столовой солью (на 1 кг кабачков 1 чайная ложка соли).

10 г зелени петрушки вымыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки длиной до 0,5 см.

У лука (200 г) отрезать корневую мочку и перья, очистить от покровных оболочек, нарезать пластинками или кружочками и обжарить в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

300 г моркови и 30 г белого корня вымыть, тщательно очистить от покровной кожицы, повторно вымыть, дать стечь воде, нарезать длинными полосками и тушить, помешивая, в казанке на подсолнечном масле (50 г) до полуготовности.

700 г помидоров – очистить от плодоножек, вымыть, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Протертые помидоры слить в эмалированную кастрюлю и прокипятить в течение 15 минут, потом добавить 2 чайных ложки соли, полторы-две столовые ложки сахара, две столовые ложки 5%-ного столового уксуса, 0,5 г молотого душистого перца и кипятить еще в течение 10 минут.

В подготовленную тару влить прожаренное и охлажденное до 70 ˚С подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло: 1 столовую ложку в банку емкостью 0,5 л и 2 столовые ложки в литровую.

Обжаренный лук, тушеную морковь и белый корень смешать с нарезанной зеленью. Полученной горячей массой нафаршировать кабачки, уложить в подготовленные банки (в 0,5 л входит три измельченных кабачка) и залить горячей томатной заливкой. Поллитровые наполнить на 1,5, а литровые – на 2 см ниже от горлышка. Накрыв банки подготовленными крышками, поставить их в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой, довести до кипения и прогреть в течение 25 минут при слабом кипении воды. После прогревания тару немедленно закупорить, проверить герметичность закупорки, установить зажимы, снова поставить в кастрюлю и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые – 1 час, а литровые – 70 минут. После стерилизации банки поставить для воздушного охлаждения.

Зажимы снять только после стерилизации. При отсутствии зажимов, чтобы избежать потерь растительного масла во время стерилизации, поллитровые наполнить на 2 см, а литровые – на 2,5 см ниже от верха горлышка. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизовать: поллитровые – 75

минут, а литровые – 1,5 часа. После стерилизации их немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки. Охлаждение – воздушное.

Кабачки, фаршированные рисом

На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых помидоров для соуса 600 г, лука 200 г, растительного масла 100 г, риса 140 г, горячей кипяченой воды 100 мл, зелени петрушки 10 г, соли 34 г (10 г для посыпки подготовленных кабачков и 24 г для соуса), сахара 24, душистого перца 0,5 г, лаврового листа 2 штуки, черный молотый перец по вкусу.

Со свежих с недозревшими семенами кабачков длиной до 15 см соскоблить кожуру, вычистить сердцевину. Подготовленные кабачки посыпать солью (10 г на 1 кг подготовленных кабачков).

Петрушку нарезать на кусочки длиной до 0,5 см. Лук нарезать кружочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Рис выложить на сковородку с луком, поджарить, добавить два мелко нарезанных помидора, снова пожарить, перемешивая ложкой. В смесь лука с рисом добавить горячую кипяченую воду, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу и держать на огне, пока рис набухнет. Затем сковородку снимать с огня и чайной ложкой заполнить кабачки фаршем. Фаршированные кабачки уложить в кастрюлю.

Для томатного соуса спелые помидоры протереть, удалить кожицу. Полученную массу поставить на огонь, кипятить примерно 15 минут (до тех пор, пока перестанет образовываться пена), добавить соль и сахар (по 24 г), 9%-ный уксус, душистый перец и лавровый лист. Смесь кипятить еще 10 минут, а затем залить ею уложенные в кастрюлю фаршированные кабачки.

Залитые томатным соусом кабачки кипятить 20 минут, после чего их ложкой извлечь из кастрюли и уложить в сухие подогретые банки. Наполненные кабачками банки залить горячим томатным соусом, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С: для поллитровых банок 70 минут, литровых – 80 минут. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды не должно быть бурным. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно остудить.

Кабачковая икра 1

Кабачки разрезать на кружки и обжарить в масле, затем

мелко порубить. Отдельно обжарить лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения. Расфасовать в горячем виде по банкам и стерилизовать: 0,5 л – 75 минут, литровые – 100 минут. Для приготовления 1 кг кабачковой икры берут: 500 г кабачков, 300 г красных помидоров, 200 г репчатого лука.

Кабачковая икра 2

На одну поллитровую банку нужно 350 г обжаренных кабачков, 24 г обжаренной моркови, 15 г обжаренного лука, 50 г свежей зелени, 8 г соли, 4 г сахара, 0,5 г пряностей, 90 г томатной пасты. Молодые кабачки с недозрелыми семенами отсортировать, удалить вялые, сморщенные и поврежденные плоды, тщательно вымыть, плодоножку и остатки завязи с прилегающей частью плода обрезать. Кабачки разрезать на кружки толщиной 1,5—2 см, обжарить в растительном масле с обеих сторон до приобретения равномерной желтой с коричневым оттенком окраски. Обжаренные кабачки в горячем виде пропустить через мясорубку. Подготовленные морковь, белые коренья, лук обжарить в растительном масле и в горячем виде пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить свежую мелко нарезанную зелень петрушки (либо пастернака, сельдерея), соль, сахар, перец горький черный, душистый горошек и томатную пасту. Все это перемешать в эмалированном тазу до получения однородной массы. Массу подогреть и в горячем виде наполнить подготовленные банки на 1,5– 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками банки поместить в стерилизационную ванну с температурой не ниже 40 ˚С и стерилизовать в кипящей воде 50—70 минут. Соотношение продуктов в банке: кабачки – 70%, остальная масса – 30%.

Кабачковая икра 3

Подготовленные кабачки очистить от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей не очищать. Икру можно приготовить двумя способами.

I способ. На литровую банку требуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 125 г лука, 15 чеснока, по 5 г укропа и петрушки, 40 мл столового уксуса 9%-ной концентрации.

Кабачки нарезать кружками толщиной 1,5 см, обжарить в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 ˚С кабачки

пропустить через мясорубку.

Репчатый лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Молодой укроп и петрушку нарезать кусочками длиной 0,5 см. Чеснок нарезать кусочками и растереть в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавить из расчета соответственно 10и13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные помидоры, а еще лучше томатный соус (150—200 г на 1 кг массы). Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавить пюре из красного перца (15% от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешать и расфасовать смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 75 минут, литровых – 90 минут. После стерилизации банки герметически укупорить и охладить.

77 *способ.* На литровую банку икры необходимо 0,8 кг свежих кабачков, 70 г обжаренного в растительном масле лука, 35—40 г растительного масла для обжарки лука, 8—10 г укропа и петрушки, нарезанных на кусочки длиной 0,5 см, 12—15 г чеснока, толченного с 0,5 чайной ложки соли, 5 г черного перца (молотого), по 12—15 г соли и сахара и 100 мл 9%-ного уксуса. Подготовленные кабачки нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см, уложить в казанок, нагреть при постоянном помешивании, а затем уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

В уваренную массу кабачков добавить обжаренный лук с маслом, нарезанную зелень, толченый чеснок, перец, соль, сахар, уксус. Массу перемешать и расфасовать в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 80 минут. После стерилизации банки герметически укупорить и охладить.

Икра из кабачков 1

Икру приготовить из смеси обжаренных овощей с добавлением томата-пасты или томата-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив

остальные специи. Затем все помешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 20—25 минут, литровые – 35—40 минут.

На 1,5 кг кабачков – 100 г моркови, 100 г лука, 20 г корня петрушки, 10 г зелени, 200 г томата-пюре, соль, сахар, перец по вкусу.

Икра из кабачков 2

Используются: кабачки свежие молодые размером до 15 см, с недоразвитыми семенами, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, зелень молодого укропа и петрушки, чеснок, сахар, перец черный молотый, перец душистый и столовый уксус.

I способ. Свежие кабачки в количестве 3,6 кг тщательно промыть, дать стечь воде, обрезать плодоножки и нарезать кружочками толщиной 10—15 мм. Кружки обжарить на сковородке в подсолнечном масле (в количестве 120 г) до золотистого цвета, после чего уложить в один слой на тарелку для охлаждения. У лука (250 г) отрезать корневую мочку и перо, очистить от покровной чешуи, нарезать пластинками или кружочками и обжарить в 100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки (15 г) промыть, дать стечь воде и нарезать кусочками размером до 0,5 см.

Чеснок в количестве 30 г очистить от оболочки, промыть, дать стечь воде, нарезать кусочками и растереть в ступе с солью (одна чайная ложка). Охлажденные до 70 °С кабачки пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, измельченную зелень молодого укропа, петрушки, чеснок, 20 г сахара (1 столовая ложка), 25 г соли (1 столовая ложка), 5 столовых ложек (120 г) столового 5%-ного уксуса, перец черный молотый (5 г), перец душистый молотый (5 г) и все перемешать. Полученную икру расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками, уложить банки в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые – 75 минут, литровые – 90 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кабачковая икра подается к столу в холодном виде.

II способ. Свежие кабачки в количестве 4,5 кг тщательно промыть, дать стечь воде, обрезать плодоножки и нарезать

кружочками толщиной 10—15 мм. Кружочки уложить в казанок и при помешивании кипятить, уваривая их до половины первоначального объема.

У лука (350 г) отрезать корневую мочку и перо, очистить от покровных листьев, нарезать пластинками или кружками и обжарить в 180 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень укропа и петрушки (15 г) промыть, дать стечь воде и нарезать кусочками размером 0,5 см.

Чеснок (25 г) очистить от оболочки, промыть, дать стечь воде, нарезать пластинками и растереть в ступе с солью (1 чайная ложка).

В уваренную массу кабачков добавить обжаренный лук с маслом, 25 г соли (1 столовая ложка), сахару 25 г (столовая ложка), мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, 5 г перца черного молотого (чайная ложка), 3 столовые ложки 5%-ного уксуса и перемешать.

Полученную икру расфасовать в подготовленные банки, на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 70 минут, литровые – 80 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки.

Охлаждение – воздушное.

Икра кабачковая

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1—1,5 см, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить.

Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами.

Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 75 минут, литровые – 90 минут.

На 1 кг кабачков – 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, 2—3 зубчика чеснока, по 2—3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Цукаты

Свежие с плотной тканью кабачки промыть и очистить от кожуры. Семенное гнездо удалить, а внутреннюю часть стенки кабачка счистить ложкой или срезать ножом до плотной ткани, которую затем нарезать на кубики с длиной граней 15—20 мм.

Нарезанные кабачки поместить в дуршлаг, бланшировать в кипящей воде 3—5 минут, охладить в холодной, поместить в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом. Сироп приготовить из расчета 300 г воды и 1,2 кг сахара на 1 кг подготовленной массы кабачков. Смесь нагреть до полного растворения сахара, профильтровать через 3—4 слоя марли, а затем нагреть до кипения, залить сиропом нарезанные кабачки и выдержать 10 часов. После выдержки кабачки уварить 15 минут и вторично выдержать 10 часов. В процессе третьей варки кабачки уварить до температуры кипения сиропа 108 °С.

В начале третьей варки в сироп добавить лимонную или виннокаменную кислоту, а в конце уваривания – ванилин (соответственно 3 и 0,5 г на 1 кг кабачков). Уваренные кабачки откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставить на 1—1,5 часов для стекания сиропа. После этого кабачки выложить в один слой на сито и подсушить в духовке при температуре 30—40 °С.

Как только на поверхности кабачков появится сухая корочка из мелких кристаллов сахара, подсушенные цукаты обсыпать мелким сахаром и досушить. После досушки лишний сахар отсеять, а цукаты уложить в чистые сухие банки, герметически укупорить и хранить в сухом прохладном месте до употребления.

В начале третьей варки в массу можно добавить сок или сироп из ягод, имеющих интенсивную окраску. В этом случае цукаты получаются от красного до светло-розового цвета.

Готовые цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их подсушить в течение 2 суток, затем обкатать в сахаре и досушить.

Поскольку для приготовления цукатов используется сахарный сироп высокой концентрации, при охлаждении в процессе выдержки сахар кристаллизуется, оседает на дно и, если его не взрыхлить перед варкой, он может пригореть. Лимонную кислоту следует добавить после растворения сахара.

Цукаты из кабачков можно приготовить и иначе.

После мойки и чистки кабачки разрезать вдоль на части, а затем – на дольки длиной 20—25 мм.

Нарезанные кабачки поместить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут и охладить холодной

проточной водой. После обработки их поместить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром (1 кг на 1 кг подготовленных кабачков). Через 8—10 часов, когда выделится достаточное количество сока, кабачки поставить на слабый огонь и уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа (около 108 °С). За 10—15 минут до конца уваривания добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг подготовленных кабачков) и ванилин (по вкусу).

Уваренные до готовности кабачки вместе с сиропом в кипящем состоянии вылить в дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставить на 1—1,5 часа для стекания сиропа. Оставшиеся на дуршлаге дольки кабачков уложить в один слой на сито, подсушить при комнатной температуре в течение суток, обвалять в сахаре и досушить при комнатной температуре в течение 5—6 суток. Готовые цукаты поместить в сухие чистые банки и герметически укупорить во избежание пересыхания.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать для варки следующей порции цукатов или для различных блюд.

Варенье из кабачков

Очищенные, промытые и кубиками нарезанные кабачки положить в чистую кастрюлю, залить уксусом и оставить на сутки. Затем слить уксус. Сахар и воду вскипятить, в сироп положить кабачки, нарезанные ломтиками лимоны, корицу, гвоздику, ваниль и варить до тех пор, пока кабачки не станут стекловидными (примерно 30 минут). Еще теплым варенье разлить в банки. Банкам дать остыть, закрыть их целлофаном и завязать.

3 кг очищенных и разрезанных на кусочки кабачков, 1 л 4%-ного уксуса, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды, 3 лимона, кусочек немолотой корицы, несколько штук гвоздики и половина стручка, ванилин.

Варенье из кабачка

Кабачок, очищенный от кожицы и семечек, разрезать на кубики (идеальный размер – два на два). Далее разрезать лимон, вот его можно помельче, но не на терке, засыпать в подходящую посуду (любая, кроме алюминиевой), сверху положить сахар и греть на медленном огне до закипания.

Как только закипит, выключить и до остывания не трогать.

На 1 кг кабачка – 1 кг сахара.

Капуста

Краснокочанная капуста содержит много витаминов: каротин, B1 B2, B6, PP, C, пантотеновую кислоту; минеральные соли: натрия, калия, магния, кальция, железа, фосфора, йода. В ней обнаружено большое количество цианидина, обладающего активностью витамина Р. Установлено влияние цианидина на регулирование проницаемости стенок кровеносных сосудов, что повышает его роль в предупреждении сосудистых заболеваний.

Витамина С в цветной капусте – вдвое больше, чем в привычной белокочанной капусте. Белка – тоже вдвое больше. Клетчатки, напротив, существенно меньше.

Брокколи богата легко усваиваемыми белком, углеводами, минеральными солями калия, кальция, фосфора, магния, витаминами С, А, В1 В2, РР. В состав белка входят антисклеротические вещества:

метионин и холин, которые препятствуют накоплению в организме холестерина. Особенно много в ней каротина. Она богаче питательными веществами и обладает лучшими вкусовыми качествами, чем цветная капуста.

В савойской капусте содержатся витамины: *В1* В2, В6, РР, С, минеральные соли: натрия, калия, магния, кальция, фосфора. По питательным качествам она особенно ценна для детей и людей пожилого возраста. Очень морозо– и засухоустойчива, меньше других видов повреждается вредителями и болезнями. Требовательна к плодородию почвы и влаге.

Брюссельская капуста отличается высокими пищевыми достоинствами. В ней в 3—5 раз больше витамина С в сравнении с другими видами капусты, содержатся каротин, В1 В2, В6, РР, минеральные соли: натрий, калий, магний, кальций, фосфор, железо, йод. Много белка.

В стеблеплодах кольраби содержится много Сахаров, белков, витамины С, *В1*В2, В6, РР, пантотеновая кислота и минеральные соли натрия, калия, магния, кальция, железа, фосфора и йода. За высокое содержание витамина С кольраби называют «северным лимоном».

Капуста пекинская содержит большое количество питательных веществ, особенно белка, которого у нее в 2 раза больше, чем в белокочанной, углеводы, пектиновые и азотистые вещества, каротины, богата витаминами *В1*В2, РР. В листьях накапливается до 75—80 мг витамина С. Из органических кислот преобладает лимонная. Обладает диетическими и лечебными свойствами, особенно полезна при сердечных заболеваниях и

язвах желудка.

Сок белокочанной капусты используют в лечении легких форм аллергии, а сок краснокочанной капусты губительно действует на туберкулезную палочку.

В капусте содержится много жизненно важных для человека витаминов и минеральных веществ. Особую ценность представляет она как источник витамина С. В 100 г сырой массы капусты содержится витамина В2 2,5—3,5 мг, РР 0,2—0,7 мг, Е 1,5– 2,5 мг. Суточная потребность человека в этих витаминах может быть обеспечена за счет употребления в пищу 75—100 г этого овоща.

Капуста является существенным источником белка и Сахаров. Основная часть азотистых белковых веществ – 75—80% является солерастворимой, т. е. легко усвояемой. Небелковые азотистые вещества в основном представлены в капусте незаменимыми для питания человека свободными аминокислотами. Калорийность цветной капусты невысока – 338—350 калорий на 1 кг. Капуста также обладает антимикробным, антибактериальным и противовоспалительным действием.

Чтобы сделать на зиму заготовки из капусты, но нет погреба, можно законсервировать ее в стеклянных банках. Но консервировать можно только предварительно заквашенную капусту.

Квашение капусты

Для приготовления 100 кг квашеной капусты требуется: капусты свежей очищенной 112 кг, соли поваренной 1,7—2 кг, моркови очищенной 3 кг, яблок 8 кг, ягод брусники и клюквы по 1,2 кг, лаврового листа 0,02—0,03 кг, тмина 0,05 кг, анис и душистый перец берутся по вкусу.

Для квашения отобрать белокочанную капусту поздних или среднеспелых сортов (Белорусская 85, Слава 1305, Надежда, Подарок, Русиновка). Ранние сорта и некоторые поздние (Амагер 611) для квашения не годятся.

Заквашивают обычно созревшие, но не перезревшие плотные белые кочаны, без трещин и признаков заболеваний, незапаренные и неподмороженные.

Кочаны очистить, снять зеленые, а также поврежденные белые листья и вырезать кочерыгу. Кочерыга богата витамином С и сахаром, поэтому ее можно рассечь ножом вдоль на 4—6 частей и заквасить.

Подготовленную капусту нашинковать ножом или с помощью ручной шинковки. Можно также порубить в деревянном корыте.

Морковь промыть, очистить от кожицы, после чего снова промыть и затем нарезать лапшой, столбиками или кружочками.

Крупные яблоки разрезать на половинки или четвертинки и удалить семенные гнезда. Нарезанные яблоки до закладки в бочку хранить в подсоленной воде (15—20 г соли на 1 л воды). Клюкву и бруснику перебрать и промыть в холодной воде. Измельченную капусту плотно уложить в бочку, равномерно пересыпая солью, морковью, клюквой, пряностями, положить яблоки и утрамбовать каждый слой.

На капусту в бочку положить слой чисто вымытых зеленых капустных листьев, покрыть их двойным слоем ошпаренного холста или марли, а затем деревянный кружок и гнет. Масса гнета должна составлять не более 10% массы капусты. Для этого можно использовать чисто вымытый булыжник, но не известняк, песчаник, сланец или изделия из цемента. Капусту загрузить в бочку вровень с краями. Круг, находящийся под гнетом, должен быть всегда погружен в капустный сок.

На второй – четвертый день после закладки капусты (при комнатной температуре) появляются первые признаки брожения: помутнение сока, заметные пузырьки выделяющихся газов. В дальнейшем образуется обильная пена, и сок становится еще более мутным. Пену следует регулярно снимать. Лучшей температурой брожения считают 18—22 ˚С, в этих условиях оно заканчивается через 10—12 дней. Понижение температуры связано с затягиванием брожения, что является нежелательным, так как ведет к ухудшению качества капусты. Резкое повышение температуры недопустимо, так как оно способствует развитию масляно-кислого брожения (особенно в глубине бочки), что приводит к появлению в готовом продукте неприятного привкуса и запаха.

В процессе брожения полезно время от времени прокалывать массу капусты в бочке гладкой, хорошо вымытой и ошпаренной деревянной ложкой или палкой. Это способствует удалению газов, накапливающихся при брожении.

Характерными признаками окончания брожения являются посветление рассола, прекращение выделения газов, оседание капусты. К концу брожения капуста приобретает приятный, освежающий кисловато-соленый вкус, она сочная, упругая, обладает характерным ароматом, хрустит на зубах. При хранении квашеной капусты нужно тщательно следить за тем, чтобы она всегда была покрыта рассолом, так как это способствует сохранению витамина С. Хранение капусты без рассола приводит к потерям витамина С.

Квашеная капуста 1

Для квашения годятся только среднепоздние сорта: Слава, Зимовка, Московская поздняя, Зимняя Грибовская и др.

Выбрать для квашения свежие, здоровые и плотные кочаны. Сначала капусту очистить от наружных зеленых листьев, вырезать кочерыжку и шинковать.

Соль применять первого сорта, не йодинированную, крупного помола. При засолке капусты необходимо придерживаться такого соотношения: на 10 кг капусты – 200—250 г соли и столько же моркови. Если соли окажется недостаточно, капуста получится мягкой, без хруста. При перецзбытке соли капуста квасится дольше и ухудшается ее вкус.

Квасить капусту надо всегда под гнетом, вес которого уменьшают, когда капуста осядет и появится рассол слоем 10—15 см.

Существует масса всевозможных рецептов заквашивания капусты. Но нужно помнить, что процесс брожения начинается сразу же после укладки капусты и обычно в осеннее время продолжается в течение 10—15 дней. За это время капусту несколько раз надо проткнуть, снять пену и плесень. Оптимальная температура заквашивания – комнатная – 18—20 °С. Когда капуста начнет оседать (масса капусты уменьшится), перестанет выделяться газ, а рассол посветлеет, можно считать, что процесс брожения закончился. И только тогда следует приступать к консервированию.

Хорошо квашеную капусту вместе с рассолом поместить в чистую эмалированную кастрюлю, нагреть до закипания и сразу же переложить в простерилизованные и ошпаренные перед закладкой капусты кипятком банки. Закатать крышками.

При другом способе консервирования консистенция капусты сохраняется лучше. Квашеную капусту поместить в дуршлаг над чистой эмалированной кастрюлей для стекания рассола. Весь рассол, который стекал и который остался после заквашивания, слить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения, пену снять. Горячий рассол разлить по банкам – 250 г (1 стакан) на литровую банку, заложить капусту, слегка уплотняя руками. И если рассол не выступает на поверхности капусты, то добавить немного 2%-го раствора поваренной соли (40 г соли растворить в 2 л воды, вскипятить, охладить). Затем банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 10—15 минут, литровые – 20—25 минут. В трехлитровых банках капусту не консервируют, так как это потребует длительной стерилизации, что приведет к перевариванию капусты. Банки закатать.

Квашеная капуста 2

Для квашения используют среднепоздние сорта капусты белокочанной: Слава, Брауншвейгская-423, Московская поздняя, Белорусская-455, Зимовка-1474, Зимняя Грибовская-2176 и др. Кочаны должны быть свежими, плотными, весом не менее 0,7 кг. При очистке кочанов удалить верхние зеленые и поврежденные листья, а также вровень с кочаном обрезать кочерыжку. Специальным ножом вырезать кочерыгу или разрезать кочан на две-четыре части, вырезая из каждой части ее остатки. Затем капусту нашинковать машинкой или ножом на полоски по 5 мм. На 10 кг подготовленной (шинкованной) капусты необходимо 180—200 г поваренной соли и 350 г моркови, 1 кг яблок целых, 350 г клюквы, 500 г моркови, 500 г яблок и 5 г тмина, 350 г моркови и лавровый лист. Очищенную морковь ополоснуть и нашинковать на мелкие полоски или настругать на крупной терке, можно нарезать ее кружками, чистые яблоки заложить в капусту целыми, половинками или четвертушками, вырезав из них семенные камеры. Клюкву или бруснику перебрать, очистить от листьев, веточек и мусора и промыть, 2—3 раза меняя воду Тмин и другие пряности отсортировать от примесей. Соль применять «Экстра» и первого сорта, но не йодированную. На дно десятилитровой тары положить несколько чистых белых капустных листьев, затем – слой нарезанной капусты, ровно посыпать его небольшим количеством моркови и соли, положить яблоки или ягоды (пряности лучше заранее смешать с солью). Потом опять положить слой капусты, пересыпать солью и т. д. Каждый слой капусты уплотнить. Если капусту квасить в эмалированном ведре, стеклянной банке, то ее вместе с морковью и другими компонентами можно смешать отдельно в тазу, а потом заложить в тару с уплотнением. Наполнить посуду почти до верха. Под конец положить чистые свежие капустные листья. На следующий день капуста осядет, к ней добавить свежую, а в случае обильного выделения сока ее проколоть деревянной или нержавеющей иглой, и в дальнейшем повторить это несколько раз. Образующуюся на поверхности капусты пену удалить. Лучшая температура в начале брожения – 16—20 °С. Через 7—12 дней процесс брожения заканчивается. Ведра и другую тару накрыть кругом с грузом и обвязать полиэтиленовой пленкой. Тару с капустой поставить в холодное место (подвал, погреб) или в домашний холодильник. Лучшая температура хранения – от 0 до 2 °С. Через два месяца капуста приобретает отличный вкус.

Квашеная капуста 3

Удобно заквашивать капусту в эмалированном ведре, поэтому количество продуктов рассчитано на эту емкость. Потребуется 8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50—100 г зеленой петрушки, 300 г красной свеклы. Для тех, кто любит острое, можно добавить 3—4 стручка красного перца. Рассол: на 4 л воды – 200 г крупной соли, 200 г сахара. Вымыть, вычистить овощи. У капусты удалить кочерыжки, разрезать кочаны на куски приблизительно по 200—300 г. Мелко нарезать очищенный чеснок и петрушку, натереть на терке хрен, свеклу порезать крупными кубиками. Плотно сложить продукты в эмалированное ведро. Рассол вскипятить, дать немного остыть и теплым залить капусту, сверху накрыть крышкой и положить груз. Оставить ведро на 48 часов при температуре 18 ˚С, а затем перенести в более прохладное место. Спустя 5 дней квашеная капуста малинового цвета готова.

Квашеная капуста 4

Белый кочан нарезать соломкой, пересыпать солью и оставить на несколько часов. Лук и чеснок мелко нарезать, посыпать красным перцем и все перемешать с капустой. Переложить и оставить на три дня. Если хотят подать капусту в тот же день, то заправляют ее уксусом. На один кг капусты нужно 3 столовые ложки соли, луковица, 2 дольки чеснока, столовая ложка красного молотого перца, 50 г уксуса.

Капуста квашеная 1

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество (5—10 кг) можно квасить в стеклянных банках или глиняных горшках. Отобрать здоровые, без зеленых листьев, кочаны капусты, изрубить их или нашинковать, смешать рубленую капусту с солью (примерно 250 г соли на 10 кг капусты). Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть цельными капустными листьями и плотно набить кадку рубленой капустой, прикрыв сверху капустными листьями. Для вкуса и аромата можно добавить в капусту целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Сверху на капусту положить деревянный кружок, а на него груз (обмытый камень). Через несколько дней капуста начнет закисать и на поверхности ее появится пена. Количество пены вначале будет увеличиваться, но постепенно она исчезнет. Когда пена исчезнет совсем, – капуста заквашена. Во время закисания капусту надо несколько раз

проткнуть чистым березовым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени нужно ее осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз, закрывающие капусту, промыть кипятком.

Капуста квашеная 2

Капусту и морковь нашинковать, смешать и добавить соль. Перетереть руками и уложить в эмалированный бак или кастрюлю, плотно утрамбовывая каждую горсть до появления сока. Сверху прикрыть чистыми белыми капустными листьями, затем чистой хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок или большую тарелку (не металлическую), а затем гнет. Капуста должна быть покрыта выделившимся соком. Квасить 10—15 дней до окончания брожения.

Быстро квашеная капуста с луком

Капусту (для этой цели можно использовать рыхлые кочаны) нарезать крупными кусками, затем залить крутым кипятком. Пассировать лук и зелень петрушки на растительном масле. Затем в тару уложить охлажденную капусту, пассированные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.

На 5 кг капусты – 1 кг лука репчатого, 300 г петрушки (зелени), 100 г чеснока, 200 г растительного масла, 50 г соли.

Капуста квашеная стерилизованная

Квашеную капусту стерилизовать в тех случаях, когда нет условий для ее хранения (нет подвала или погреба). После окончания процесса брожения квашеную капусту отделить от рассола, давая ему свободно стечь, рассол слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и разлить в заранее подготовленные банки, наполняя их не более чем на четверть, плотно уложить квашеную капусту и залить банки доверху горячим рассолом. Если рассола не хватает, то можно добавить отдельно приготовленный 2%-ный рассол (20 г соли на 1 л воды).

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 25 минут, литровых – 30

минут, трехлитровых 35—40 минут.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить, но не на сквозняке. Так как квашеная капуста от соприкосновения с воздухом темнеет, весь процесс ее подготовки к стерилизации необходимо провести за 5—7 минут.

Белокочанная капуста квашеная пастеризованная

Капусту пастеризуют через 10—15 дней, когда процесс квашения закончится, т. е. она готова к употреблению.

Отделить капусту от рассола и плотно уложить в банки, желательно с винтовыми крышками.

Рассол подогреть до 80° С и залить в банки. Он должен составить одну пятую от емкости. Пастеризовать банки при температуре воды 85—90° С: пол-литровые банки – 8—10 минут, литровые – 10—15 минут. Посуду с большей емкостью брать не рекомендуется. По окончании пастеризации банки немедленно укупорить.

Хранить в прохладном месте. Периодически проверять, т. к. от недостатка рассола капуста может начать портиться. При этом верхний потемневший слой снять и, залив рассолом, укупорить. При закладке капусты в банки для стерилизации остается лишний рассол, который, на всякий случай, следует сохранить в холодильнике в 800-граммовой или литровой банке. В основном же капуста хорошо сохраняется, не теряя своих первоначальных качеств.

Капуста, квашенная по-армянски

Для приготовления 50 кг квашеной капусты по-армянски требуется: белокочанной капусты 60 кг, чеснока 1,1 г, моркови 3,5 г, кореньев (сельдерея, петрушки, кинзы с ботвой) 1,5—2 кг, горького стручкового перца 25 штук, листьев вишни 300—400 г, столовой свеклы 1 кг, душистого перца 7—8 горошин, соли 1,4—1,6 кг, лаврового листа 10—15 штук, ломаной корицы 2 кусочка.

Капусту очистить от покровных листьев, промыть в проточной воде и разрезать на две-четыре части. Головки чеснока разделить на зубки и замочить их в теплой воде на 1,5—2 часа, а затем очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 3—4 мм. Перец тщательно промыть холодной водой и удалить плодоножки. Коренья очистить от кожицы, промыть в холодной проточной воде, утолщенные корневища разрезать вдоль на две-четыре части. Листья вишни промыть в проточной воде и дать ей

стечь. Свеклу тщательно промыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими пластинками. На дно бочки уложить хорошо промытые листья капусты и вишни, а затем плотно уложить рядами нарезанную капусту. Между рядами уложить равными частями чеснок, коренья, кружки моркови, пластинки свеклы, стручки горького перца. Верхний слой овощей накрыть чистыми капустными листьями, а затем марлей или холстом, сверху поместить хорошо промытый деревянный круг, на который положить груз. Масса груза должна составить не менее 10% от общей массы уложенных овощей. После этого овощи залить охлажденным маринадом. Уровень маринада должен быть на 4—5 см выше уровня уложенных овощей. На 50 кг капусты необходимо приготовить 30 л маринада. Воду (примерно 29 л) нагреть до кипения, добавить душистый перец, лавровый лист, корицу и соль, затем маринад охладить и залить им наполненную бочку. В течение 4—5 суток бочку выдержать в теплом месте (при комнатной температуре), пока начнется молочнокислое брожение, а затем перенести в холодное место. Квашеную капусту рекомендуется хранить при температуре не выше 10 °С.

Капуста, квашенная кочанами

Свежие спелые кочаны капусты очистить от покровных листьев, промыть в холодной воде. Кочаны диаметром более 18—30 см разрезать на две или четыре части. На дно бочки уложить промытые листья капусты, а затем – слоями кочаны. Каждый слой кочанов покрыть шинкованной капустой или листьями капусты, плотно заполняя пустоты между кочанами. Наполненную бочку залить рассолом из 10 л воды и 170—200 г соли, затем накрыть марлей или холстом, сверху поместить подгнетный круг и груз. Готовую капусту хранить в прохладном помещении. На 10 кг квашеной капусты необходимо свежей капусты 12,3 кг, соли 170—200 г.

Капуста, квашенная со свеклой 1

Капусту порезать на крупные куски – примерно по 200—300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен. Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. Положить гнет.

Выдержать капусту при комнатной температуре 18—20 °С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5—6 дней

капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

На 4 кг капусты – 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30—50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды – 100 г сахара, 100 г соли.

Капуста, квашенная со свеклой 2

Капусту нарезать на куски по 200 г. Мелко нарезать чеснок, петрушку, натереть хрен, свеклу нарезать кубиками. Сложить все в эмалированное ведро. Рассол вскипятить, остудить и теплым залить капусту. Накрыть крышкой, положить груз. Оставить на 48 часов при температуре 18 ˚С, а затем перенести в прохладное место. Через неделю капуста готова.

На 8 кг капусты – 100 г чеснока, 100 г хрена, 100 г зелени петрушки, 300 г красной свеклы, 1 стручок красного жгучего перца. Для рассола: 4 л воды, 200 г крупной соли, 200 г сахара.

Белокочанная капуста, квашенная в банках

Подготовленную для квашения капусту поместить в трех или пятилитровую банку и утрамбовать. Она должна заполнить банку до «плечиков». На верхний слой капусты поместить кусок чистой ткани, края которой опустить внутрь банки. Сверх ткани крестообразно положить дощечки, которые должны сохранять плотность капусты. На них поставить груз в виде закрытой банки с солью. Сверху банку прикрыть от пыли, поставить в тазик вблизи парового отопления или другом теплом месте для ускорения брожения, время от времени прокалывая палочкой, удаляя газ. Готовую капусту перенести в холодное место.

О подготовке капусты к квашению см. выше в рецепте «Квашеная капуста».

Белокочанная квашеная капуста «Трехдневка»

Капусту порубить или нашинковать, перемешивая с тертой на крупной терке морковью, без соли. Плотно уложить в трехлитровую банку и залить горячим рассолом. Прикрыв банку, поставить в миску, так как во время брожения рассол будет вытекать. Капусту периодически протыкать заостренной палочкой для удаления газа. Через 3 дня капуста будет готова. Хранить в холодном месте.

Капуста, маринованная по-грузински

Капусту разрезать вначале на восемь частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2—3 минуты. Вынуть капусту и охладить в воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2—3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаминной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод. Подать без свеклы.

На 1 кг белокочанной капусты – 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3—5 горошин черного перца. Для заливки: 0,5 л винного или столового уксуса, 25—30 г соли.

Капуста, маринованная с яблоками

Свежую капусту очистить, промыть, пошинковать на полоски шириной до 5 мм, бланшировать в кипящей воде 1 минуту, охладить в проточной воде, а затем откинуть на сито для стекания воды.

Яблоки нарезать на половинки или дольки, удаляя сердцевину. Подготовленные яблоки бланшировать 2—3 минуты в кипящем 2%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты. До укладки в банки нарезанные яблоки во избежание потемнения хранить в 0,1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Параллельно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар и соль. Смесь кипятить 10—15 минут, профильтровать через три-четыре слоя марли и вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно поллитровой банки уложить 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 штуки гвоздики, а затем бланшированную капусту и яблоки, чередуя слои. Наполненные

банки залить горячим (температура не ниже 80—85 ˚С) маринадом, закрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для поллитровых банок 20 минут, литровых – 30 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить. На 10 поллитровых банок необходимо белокочанной капусты 2,6 кг, яблок 2 кг, сахара 210 г, соли 75 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 200 мл, воды для маринада 1,2 л, пряности по вкусу.

Капуста маринованная

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и откинуть на сито.

Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой про стерилизованной банки последовательно заложить: 5—6 горошин горького и душистого перца, 3—5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрыть капусту полностью.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые 3—5 минут, литровые 8—10 минут. Снять с огня и закатать.

На 5 кг капусты – 100—120 г соли (4 ст. ложки); для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (1 ст. ложка и 2 ч. ложки), 120 г сахара (5 ст. ложек), 200 г 9%-го уксуса.

Капуста «под шубой»

Нашинковать капусту и морковь, яблоки порезать половинками или четвертинками, очистить от семечек. Перебрать, очистить от мусора и промыть в двух-трех водах клюкву или бруснику. Смешать с солью пряности (гвоздику, тмин или др.).

На дно положить чистые белые капустные листья. Затем уложить слоями овощи в такой последовательности: ровный слой нашинкованной капусты, ровный слой небольшого количества моркови и соли, слой нарезанных яблок и ягод. И так повторить несколько раз. Каждый слой уплотнить руками. Емкость заполнить почти до верха. Сверху капусту прикрыть чистыми

свежими капустными листьями.

На следующий день, когда капуста осядет, ее проколоть и добавить к ней свежую, в последующие дни это проделывается несколько раз. Пену снять. Через 2 недели капуста готова. Желательно употреблять, когда заквашенная капуста выстоится, примерно через 2 месяца.

На 10 кг нашинкованной капусты – 200—250 г (7—8 ст. ложек) поваренной соли, 350 г моркови, 0,5 кг яблок, 350 г клюквы, 5 г тмина.

Луковая капуста

Крепкие кочаны нашинковать, перетереть с солью, перемешать с измельченной морковью и мелко порезанным луком. Добавить лаврового листа, черного перца-горошка, уложить капусту, уминая, в посуду, наложить гнет и выдержать три дня, протыкая ее деревянной палочкой, чтоб дух квасной выходил.

Выдержать еще денек и отжать капусту от рассола, плотно уложить в про стерилизованные банки. Рассол довести до кипения и залить им капусту, накрыть крышками, стерилизовать в кастрюле с кипящей водой, литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

На 1 кг капусты – 30 г моркови, 20 г лука, 20 г соли, 2 лавровых листа, 10 г черного перца-горошка.

Капуста засолочная пикантная

Нарезать капусту тонкими полосками, свеклу – кусочками. Корень хрена натереть на терке, чеснок раздавить в чесночнице, все перемешать. Залить теплым рассолом и поставить в холодное место. Через 5 дней капуста готова.

На 8 кг белокочанной капусты – 100 г чеснока, 100 г корня хрена, 300 г свеклы, 100 г петрушки, 4 л воды, 200 г соли, 200 г сахара.

Капуста с кабачками и помидорами

Кочан капусты разрезать на четыре части вместе с кочерыжкой, чтобы не развалился, и проварить в кипящей воде в течение 5 минут. Очищенный перец так же опустить в кипящую

воду на 5 минут.

Нарезать кружочками помидору, морковь, молодой кабачок вместе с кожурой. Измельчить чеснок, порезать мелко зелень.

Все овощи, за исключением моркови, вперемежку плотно уложить в эмалированную кастрюлю в несколько слоев, пересыпая каждый слой смесью соли, чеснока, зелени и моркови. Залить проваренным, процеженным и охлажденным рассолом. Положить гнет и выдержать при комнатной температуре 3 дня. Потом убрать на холод.

На 5 средних кочанов капусты – 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 молодой кабачок среднего размера, 6 крупных морковок, 2 средние головки чеснока, много петрушки, кинзы, чуть поменьше укропа и 1/4 стручка красного жгучего перца; для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

Капуста по-грузински

Кочан капусты разрезать на четыре части. Морковь средней величины порезать пластинками вдоль, свеклу – поперек тонкими ломтиками. На дно банки положить половинку жгучего перца, затем слоями – часть моркови, свеклы, чеснока, капусту. Затем следующий слой, начиная с моркови, и так до верха.

На самый верх положить вторую половинку жгучего перца и горсть соли. Залить овощи холодной кипяченой водой. Держать в тепле четыре дня и четыре дня на холоде.

На 3—4 небольших кочана капусты (на пятилитровую банку) – стручок жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4—5 морковин, соль.

Капуста по-петровски

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, крупные луковицы нарезать кольцами, чеснок измельчить. Все овощи перемешать, уложить в банку, влить 1 стакан подсолнечного масла, уксус и горячий рассол. Положить гнет и выдержать на холоде 3 дня.

На 2 кг нашинкованной капусты – 2 моркови, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г 9%-го уксуса, 1 стакан подсолнечного масла; для рассола: на 1 л воды – 75 г соли (2,5 ст. ложки), 190 г сахара (3/4 стакана).

Капуста с черносливом

Капусту нарубить крупными кусками. Морковь очистить и нарезать кружочками, яблоки – дольками. Курагу и чернослив промыть, залить кипятком и выдержать до остывания. Подготовленные овощи и фрукты уложить слоями (не утрамбовывая!) в стеклянную банку или эмалированную кастрюлю, залить кипящим раствором (на 1 л воды 15 г соли и 100 г меда или сахара). Придавить небольшим грузом, чтобы над капустой был слой рассола. На второй-третий день она готова.

На 5 кг капусты – 500 г моркови, 500 г яблок, 500 г чернослива, 500 г кураги, 1 ст. ложка кориандра (семена), 2—3 шт. лаврового листа.

Капуста «Витаминная мозаика»

Капусту обмыть, удалив загрязненные и порченые верхние листья, порубить сечкой. Зелень петрушки промыть, погружая в воду, измельчить. Перец вымыть, удалить плодоножки, мелко нарезать кубиками. Смешать подготовленные овощи и зелень, уложить в банку и утрамбовать. Мед развести водой, добавить соль, полученным раствором залить уложенные в банку овощи. Накрыть их воздухопроницаемой крышкой, выдержать при комнатной температуре сутки и выставить на холод.

На 2 кг белокочанной капусты – 200 г сладкого красного перца, 200 г сладкого желтого перца, 100 г петрушки (зелени), 1 стакан меда, 1 ст. ложка соли (или совсем без нее), 0,5 л кипяченой воды.

Капуста с медом «Лимонная»

Капусту мелко нашинковать. Морковь и свеклу вымыть, очистить и натереть соломкой. Чернослив тщательно промыть, залить стаканом воды и кипятить не более 2—3 минут, в отвар добавить мед и соль. Соединить чернослив, отвар и подготовленные овощи, добавив мелко нарезанный лимон вместе с кожурой (семена удалить). Уложить смесь в банку, утрамбовать, выдержать 3 суток при комнатной температуре и выставить на холод.

На 2 кг белокочанной капусты – 200 г моркови, 200 г свеклы столовой, 200 г чернослива, 1 лимон, 100 г меда, 10 г соли.

Капуста с виноградом

Капусту и морковь тонко нашинковать, уложить в подготовленную тару, переслаивая виноградом и базиликом, залить кипящим раствором (15 г соли и 100 г меда на 1 л воды). Накрыть воздухопроницаемой крышкой. На третьи-пятые сутки выдержки при комнатной температуре капуста будет готова к употреблению. Можно приготовить и без соли.

На 2 кг капусты – 500 г винограда, 200 г моркови, 50 г свежего базилика.

Капуста с яблоками

Капусту нарезать крупными кусками, яблоки вместе с сердцевиной нарезать дольками. Уложить капусту с яблоками в тару, добавив туда же мяту, залить кипящим раствором (на 1 л воды 15 г соли и 100 г меда) и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Можно приготовить и без соли.

На 2 кг капусты – 1 кг яблок, 2 веточки мяты.

Капуста со сливами и свеклой

Сливу разделить на половинки, косточки удалить. Свеклу очистить и нарезать кусочками, капусту – кусочками величиной с половинку сливы. Приготовить раствор (на 1 л воды 15 г соли и 100 г меда) и довести его до кипения, добавив гвоздику, корицу и мускатный орех.

Смешать капусту со свеклой и сливами, залить кипящим раствором с пряностями и установить сверху гнет.

На 2 кг капусты – 1 кг сливы, 5 шт. свеклы сырой, 5 шт. гвоздики, 1 ч. ложка корицы молотой, 1 ч. ложка растертого мускатного ореха.

Капуста по-азербайджански

Капусту, морковь и свеклу очистить, нарезать соломками, перемешать с солью и пряностями и сложить в банку, залить винным уксусом. Банку закрыть герметически и хранить в прохладном месте.

На 1 кг капусты – 100 г моркови, 200 г свеклы, 5 шт.

лаврового листа, 10 шт. перца душистого, 15 г соли, 350 г винного уксуса.

Капуста провансаль 1

Для приготовления 10 кг продукта берут капусты, квашенной кочанами, 8,6 кг, сахарного песка 0,5 кг, масла растительного 0,5 кг, ягод клюквы или брусники 0,4 кг.

Капусту-провансаль готовить по мере надобности. Продукт может храниться не более 2—3 суток (в холодном месте). Нарезать квашенную кочанами капусту кусочками размером 2,5х2,5 см, пересыпать сахаром, прибавить растительное масло, клюкву или бруснику и тщательно размешать. Можно также прибавить (по желанию) яблоки моченые или маринованные, нарезанные дольками, маринованные вишни, сливы или чернослив, крыжовник, морковь маринованную, горчицу и маринадную заливку.

Иногда приготавливают капусту-провансаль с томатом-пюре, прибавляя на 10 кг продукта 300 г помидора-пюре (при этом соответственно уменьшают долю капусты).

Капуста провансаль 2

Заквашенные целыми или половинками кочаны капусты нарезать некрупными кусками, заправить сахаром, растительным маслом, добавить нарезанные дольками моченые яблоки, маринованные плоды или ягоды, свежую бруснику или клюкву, осторожно перемешать, выложить в стеклянные банки или глиняную, покрытую глазурью посуду, залить маринадом (из-под ягод или плодов) или уксусом, разведенным водой по вкусу.

Капусту провансаль можно хранить на холоде не более 8—10 дней.

На 3 кг капусты – 400 г сахара, 400 г подсолнечного масла, 400 г моченых яблок или маринованных слив, винограда, 250 г клюквы или брусники, уксус или маринадная заливка.

Капуста в медовой заливке

Капусту нужно нарубить. Перец сладкий нарезать большими кусочками. Все смешать с солью, добавить горький перец (стручок вложить целиком, чтобы потом его можно было вынуть). Уложить в тару, развести мед в кипяченой воде и залить этим раствором капусту. Положить гнет и вынести на холод.

На 10 кг капусты – перца сладкого болгарского 2 кг, меда 500 г, перца горького стручок, воды 3 л, соли 150 г.

Капуста в свекольном соке

Капусту нарезать большими кусками. Сливы пополам (резать нужно поперек, тогда кожица не будет завертываться). Все соединить, перемешать с солью, добавить перец, гвоздику, плотно уложить в тару и залить соком свеклы. Поставить под гнет и вынести на холод.

На 10 кг капусты – сливы 3 кг, свекольного сока 500 г, перца черного (горошка) 15 шт., соли 200 г.

Капуста пятиминутка

Нарезать всю капусту и опустить в рассол на 3 минуты. Затем перемешать с морковью и сложить в банки. Через 2 дня капусту проткнуть и вынести на холод.

На ведро воды – 1 кг соли.

Капуста по-корейски

Капусту нарезать тонкими полосками, посыпать солью и оставить на несколько часов, затем добавить мелко нарезанный чеснок, красный перец и все перемешать.

Влить уксус, положить сверху груз и оставить на три дня.

Готовую капусту хранить в прохладном месте.

На 1 кг белокочанной капусты – 3 ст. ложки соли, 3—4 дольки чеснока, красный молотый перец и стакан уксуса.

Капуста со свеклой и базиликом

Капусту очистить, вымыть, нашинковать. Свеклу вымыть, очистить, еще раз обдать водой, нашинковать соломкой. Базилик вымыть и мелко нашинковать.

Все смешать с солью, плотно уложить в тару, сверху придавит грузом (до появления сока). Капуста будет готова на вторые-третьи сутки.

На 5 кг капусты – сырой свеклы 200 г, базилика 200 г, соль: для длительного хранения – 75 г, для быстрого употребления –

25 г.

Капуста с тмином и кориандром

Капусту мелко нашинковать, добавить семена тмина, кориандра и соль. Хорошо перемешать и плотно уложить в тару.

Положить гнет и поставить на холод.

На 10 кг капусты – тмина (семена) 50 г, соли 150 г.

Капуста с перцем

Капусту и сладкий перец тонко нашинковать, залить раствором (на 3 л воды 150 г соли).

Сверху положить гнет и поставить на холод.

На 10 кг капусты – перца сладкого красного 0,5 кг, желтого 0,5 кг, зеленого 0,5 кг, соли 150 г, воды 3 л.

Консервирование кольраби

Взять молодую капусту кольраби, 1 л воды, 20 г соли и немного уксуса или молодая капуста кольраби, 1 л воды, 0,25 л 8%-ного уксуса, 30 г соли и 20 г сахарного песку. Свежую, незатвердевшую полностью молодую кольраби очистить, промыть и разрезать на небольшие дольки. Опустить в немного подкисленную уксусом и немного подсоленную кипящую воду и варить 5 минут. Капусту быстро выбрать из воды, дать ей остыть и уложить в банки. Воду, уксус, соль (для 2 состава и сахар) вскипятить и охлажденным рассолом залить кольраби в банках.

Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 30 минут. Через два дня стерилизацию повторить. С момента закипания стерилизовать 20 минут. Банки из кастрюли вынуть, дать им остыть и поставить на хранение.

Замороженная савойская капуста

Для замораживания взять свежие, не потрескавшиеся кочаны савойской капусты. Очистить их от листьев поврежденных, желтых и пораженных насекомыми, кочаны разрезать, и вырезать кочерыжку. Кусочки нарезанной капусты должны быть не очень длинными. Здоровые и чистые кочаны нарезать вручную или шинковочной машиной. Порезанную савойскую капусту варить 2

—3 минуты в воде, охладить холодной водой, подсушить, разложить в тару и заморозить.

Цветная капуста 1

Для консервирования пригодна свежая, плотная, без повреждений капуста белого или кремового цвета.

Цветную капусту очистить от покровных листьев, разрезать на отдельные соцветия и промыть.

Отмытые соцветия выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3—4 минуты, после чего охладить водой, уложить в подготовленные банки, залить кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавить в банку емкостью 0,5 л одну столовую ложку 5%-ного уксуса.

Соотношение закладки: 60 процентов капусты и 40 процентов рассола.

Наполненные банки накрыть крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать: поллитровые – 20 минут и литровые – 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Заготовка цветной капусты используется следующим образом:

1. Содержимое банки выложить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения, слить рассол, разложить капусту порциями на тарелки, залить нагретым свежим сливочным маслом и обсыпать толчеными сухарями.

2. Выложить содержимое банки в кастрюлю, довести до кипения, слить рассол, разложить цветную капусту порциями как гарнир к мясным блюдам.

Цветная капуста 2

Цветную капусту с плотными нераспустившимися головками белого или светло-кремового цвета очистить от покровных листьев и разрезать на отдельные соцветия размером 3—5 см в поперечнике. Соцветия нужно обрезать так, чтобы они не распались, но и не оставлять на них огрубевшие части. Очищенные соцветия тщательно промыть в холодной воде, бланшировать 2—3 минут в подсоленной и подкисленной воде (10 г соли и 1 г лимонной кислоты на 1 л воды), охладить в проточной воде, дать ей стечь и уложить капусту в подготовленные банки. Предварительно на дно литровой банки уложить специи (гвоздики 5—8 штук, ломаной корицы 1 кусочек,

красного перца небольшой кусочек, лавровый лист – 1 штука).

Одновременно приготовить маринад из расчета по 50 г соли и сахара и 140—160 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации на 1 л воды. Воду нагреть в эмалированной кастрюле, добавить соль и сахар, довести до кипения, отфильтровать, вновь довести до кипения.

Наполненные капустой банки залить горячим (температура 80—85 ˚С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 7 минут, трехлитровых – 15—20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Капуста цветная замороженная

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, выдержать минут 30 в соленом растворе. Затем бланшировать в кипящей воде не более 3 минут. Охладить, обсушить. Расфасовать в полиэтиленовые пакеты, запаять их и хранить в морозильной камере не более 6 месяцев. Так же заготавливают брюссельскую капусту, сладкий перец, зеленый горошек, зелень.

Замороженная цветная капуста

Качественную и здоровую цветную капусту заморозить целиком или разделив на соцветия. Очищенную и обработанную цветную капусту отварить в воде с добавлением лимонной кислоты (для осветления) и сохранения цвета – 5 г на 3 л воды, кочаны варить 5—7 минут, цветную капусту, разделенную на соцветия – 3—5 минут. Потом ее охладить в холодной воде и откинуть на сито.

Кочаны цветной капусты некоторое время заморозить свободно и потом их завернуть в фольгу. Соцветия после частичного замораживания разложить в пакетики или коробки.

Консервированная цветная капуста

Молодые, крепкие, плотные белые кочешки разобрать на соцветия, залить подсоленной водой и оставить на 20—30 минут. Тщательно промыть и варить в несоленой воде 7—10 минут. Разложить по банкам и залить профильтрованным кипящим рассолом (1 полная столовая ложка соли на 1 л воды), накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и

пастеризовать 25 минут с момента закипания воды. Банки вынуть, закатать, перевернуть на крышку и оставить до остывания.

Консервирование цветной капусты

Цветную капусту, также как и кольраби, в зависимости от применяемых специй можно консервировать двумя способами. Для первого способа: цветная капуста, немного уксуса, 1 л воды и 20 г соли. Для второго способа: цветная капуста, 0,75 л воды, 0,25 л 8%-ного уксуса, 30 г соли, 20 г сахара, лавровый лист и немного горчичного семени. Свежую цветную капусту опустить на 30 минут в слабо подсоленную воду, затем выбрать и разделить на мелкие соцветия. После этого опустить на 5 минут в немного окисленную уксусом горячую воду, быстро выбрать и остывшую капусту уложить в банки. Воду, уксус, соль (а по 2 способу – сахар, лавровый лист и горчичное семя) немного поварить и охлажденным рассолом залить капусту. Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 25 минут. Через два дня стерилизацию повторить. Банки из кастрюли вынуть и поставить в холодное темное помещение.

Капуста цветная маринованная

Головки цветной капусты тщательно вымыть и разрезать на отдельные соцветия диаметром 3—5 см. Подготовленную капусту бланшировать 2—3 минуты в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), после чего сразу же остудить в холодной воде и уложить в банки соцветиями к стенкам. На дно банок положить пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде. Поллитровые банки – 5 минут, литровые – 7 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 160 мл уксуса 9%-ного, 50 г сахара, 50 г соли. На литровую банку – 5—8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5—8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные

Головки цветной капусты 4—6 минут бланшировать в кипящей воде, в которую добавить на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. После бланширования капусту охладить в

подсоленной воде (на 1 л – 10 г соли). У зеленой стручковой фасоли отобрать только свежие ярко-зеленые стручки. У стручков обрезать концы и нарезать на кусочки длиной 2—3 см, затем бланшировать в кипящей воде 4—5 минут, охладить. Собрать зеленый горошек в стручках. Подвядшие стручки замочить в холодной воде на 2—3 часа. Овощи заложить в банки одного вида или в виде ассорти. Можно также использовать отварную, мелко нарезанную морковь. Овощи залить маринадом и выдержать в слабо кипящей воде: 0,5 л – 15—20 минут; 1 л – 20—25 минут. Затем укупорить и охладить. В банку добавляют: зелени – 5 г, перца горького и гвоздики – по 2 штуки (на поллитровую банку).

Для заливки: на 1 л воды – соли 40 г, сахара 40 г, уксуса 100 г.

Соление цветной капусты

Лучше взять для соления кочаны осенних сортов и переработать их быстро, пока не начали темнеть. Капусту разделить на соцветия, промыть чистой холодной водой, плотно уложить в банки и залить переваренным и охлажденным рассолом следующего состава: на 10 кг цветной капусты – 5,5 л воды, 400 г соли и 400 г уксуса. После двухнедельного брожения при комнатной температуре соление перенести на холод.

Капуста брюссельская консервированная

Кочанчики свежей брюссельской капусты, 2 горошины черного перца. Для заливки: на 1 л воды – 3/4 стакана уксуса, 60 г сахара, 20 г соли. Кочанчики промыть, отварить до мягкости в подсоленной воде из расчета 10 г соли на 1 л воды. Воду слить, капусту откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. В стерильные банки положить капусту, добавить приправу, залить маринадом и стерилизовать в течение 20—25 минут. Хранить в холодильнике. Использовать для заправки супов, приготовления вторых блюд.

Капуста краснокочанная консервированная

На литровую банку: горсть очищенного чеснока, две чайные ложки сахара, половинка чайной ложки лимонной кислоты, черный перец горошком, 1 бутон гвоздики. Капусту нашинковать тончайшей соломкой, опустить в кипящую, слегка подкисленную воду и варить 2—3 минуты. Снять с огня, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Свеклу тщательно вымыть щеткой, отварить, залить холодной водой, очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок очистить. В стерильные литровые банки положить капусту, 1—2 столовые ложки свеклы, горсть чеснока, сахар, лимонную кислоту, пряности. Залить горячим отваром (1 столовая ложка соли на 1 л залива), в котором варилась капуста, банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 15 минут от начала закипания воды в кастрюле. Банки вынуть, закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения. Приготовленную таким образом капусту можно подать на гарнир к мясу, и как салат, заправленный растительным маслом.

Капуста маринованная белокочанная и краснокочанная

У плотных кочанов капусты вырезать кочерыжки, разрезать кочаны на половинки или четвертинки и шинковать так же, как для квашеной капусты. Листья капусты можно также нарезать кусочками длиной 2—3 см. Подготовленную капусту поместить в большой эмалированный таз или кастрюлю, пересыпать солью (20 г на 1 кг подготовленной капусты), тщательно перемешать и оставить на 2—3 часа при комнатной температуре. На дно литровой банки уложить пряности (горького и душистого перца по 5—8 горошин, гвоздики 4—6 штук, ломаной корицы 2 кусочка, лаврового листа 1 штука), а затем плотно уложить капусту (одна треть массы содержимого банки должна приходиться на маринад, две трети – на капусту). Маринад приготовить из расчета 2 г соли, 4 г сахара и 20 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации на 1 л воды. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар, нагреть до кипения, профильтровать через 3—4 слоя марли, довести до кипения и влить в раствор уксусную кислоту.

Наполненные капустой банки залить горячим (80—85 ˚С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 ˚С для поллитровых банок 20 минут, литровых – 30 минут, трехлитровых – 40—45 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Капуста белокочанная маринованная

Капусту нашинковать на полоски 5—6 мм, 1 минуту бланшировать в кипящей воде. Заливку приготовить из 1 л воды, 120 г сахара и 50 г соли. Смесь кипятить и в конце варки добавить 200 г 9%-ного уксуса. В литровую банку

последовательно заложить: горячую заливку – 250 г, черный перец и гвоздику – по 4—5 штук, корицу 2—3 г, а затем бланшированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы заливка была выше уровня капусты. Банки при температуре 85 ˚С прогревать: литровые – 15 минут, при слабом кипении воды в бачке поллитровые – 3—5 минут, литровые – 8—10 минут. На литровую банку консервов расходуется: бланшированной капусты – 800 г, сахара – 30 г, соли – 12 г, уксуса 9%-ного —50 г, а также черного перца и гвоздики – по 4 штуки и корицы кусковой – 2—3 г.

Капуста белокочанная для быстрого употребления.

Капусту нарезать крупными кусками, морковь – кружками, репчатый лук – кольцами, перец – соломкой и поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 минут. Можно добавить к этому салату чайную ложку (или меньше) молотого красного жгучего перца. Готовый салат разложить в литровые банки и хранить в холодильнике или холодном помещении.

На 3 кг капусты – 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг сладкого перца, 400 г растительного масла, 0, 5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

Капусту очистить от верхних листьев, нарезать каждый кочан на четыре части, вырезать кочерыжку и нашинковывают. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промыть, нарезать на продольные пластины и шинковать, как капусту, или строгать целыми на крупной терке. Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом (на 1 л воды – 60 г соли, 40 г сахара). Банки накрыть крышками и поставить на прогревание в слабокипящую воду: поллитровые – 3—5 минут, литровые – 8—10 минут. После подогрева их закатать, несколько раз встряхнуть и охладить. Расход подготовленных овощей на поллитровую банку: капусты – 225 г, огурцов – 150 г, остальное рассол.

При подаче на стол рассол слить, салат заправить двумя столовыми ложками прованского или подсолнечного масла, украсить зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Квашеную капусту перебрать, очистить от зеленых и грубых частей листьев. Очищенную морковь нашинковать на крупной терке. Из яблок кислых сортов удалить семенную камеру и тоже нашинковать на крупной терке. Овощи и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом: на 1 л воды – 40 г соли и 40 г сахара. Затем их накрыть крышками, поставить на прогрев в слабокипящую воду: поллитровые 3—5 минут, литровые – 8—10 минут и закатать.

Салат из краснокочанной капусты

Капусту нашинковать, перетереть с солью в тазике, пересыпать пряностями, посыпать сахаром и перемешать. Свеклу отварить, очистить, нашинковать, отжать сок, смешать его с уксусом и водой. Этим соком залить капусту, уложенную в стеклянные банки.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодильник.

На 2—3 средних вилка краснокочанной капусты – 6 ст. ложек соли, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана 6%-ного уксуса, 0,5 стакана воды, молотые семена кориандра, 4 головки чеснока, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2 свеклы.

Консервирование сока (рассола) квашеной капусты

Рассол, взятый из хорошо заквашенной капусты, является прекрасным освежающим напитком, который любят многие. Его также можно консервировать в стеклянных банках или бутылках. Для этого сок отделить от капусты, пропуская через редкую ткань, подогреть в кастрюле до 85 °С, разлить в горячем виде в банки или бутылки.

Укупорить бутылки и банки, пастеризовать их в воде при температуре 85 °С в течение 20—25 минут и охладить до 30—40 °С.

Сок из квашеной капусты

В домашних условиях капусту квасят по обычной технологии. Сок, образовавшийся при этом, сцедить в стерилизованную эмалированную посуду и выдержать 3—5 часов для осветления. Когда сок станет прозрачным, его осторожно слить с осадка,

процедить через двойную марлю или фланель, подогреть до 70—80 ˚С и расфасовать в стеклянную тару. Если хотят смягчить кислоту, то добавляют немного сахарного сиропа. Банки или бутылки с капустным соком пастеризовать в течение 25—30 минут в горячей (но не кипящей) воде при 80 ˚С, а затем закупорить. Капустный сок сохраняет все целебные и диетические свойства белокочанной капусты.

Сок из свежей капусты

Приготовить почти также. Капусту нарезать мельче, чем при квашении, а выжимать сок, осветлять его несколько дольше – 12—14 часов. Можно добавить не только сахарный сироп, но и сок лимона (15—20%). Сок из свежей капусты в отличие от кислой не пастеризовать, а стерилизовать 10—15 минут в кипящей воде и закупорить.

Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе

Лук очистить, промыть, нарезать кружками толщиной не более 3—5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле. Морковь и белые коренья замочить в холодной воде на 10—15 минут, промыть, очистить, еще раз промыть проточной водой, нарезать соломкой и обжарить в прокаленном растительном масле. Зелень нарезать на кусочки длиной не более 10 мм. Смешать обжаренные овощи с зеленью, посолить (40 г соли), тщательно перемешать и нафаршировать ими капусту. Для этого листья капусты бланшировать паром или в кипящей воде 3—5 минут и охладить в холодной воде. На каждый лист положить порцию фарша и завернуть лист. До укладки в банки их хранить в эмалированной кастрюле.

Одновременно приготовить томатный соус. Красные зрелые помидоры разрезать ножом из нержавеющей стали на дольки, пропустить их через мясорубку, поместить полученную массу в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и протереть через сито. Протертую массу поставить на огонь и уварить до уменьшения первоначального объема на одну треть. К уваренной томатной массе добавить сахар, специи. В конце уваривания добавить 60 г соли и массу варить еще 5—10 минут.

В подготовленные банки налить немного томатного соуса, уложить голубцы (3—4 штуки на пол-литровую банку) и залить их томатным соусом, температура которого не ниже 90 ˚С. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для

стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 90 минут. Во время обработки бурное кипение воды в кастрюле не допускается. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. На 10 поллитровых банок необходимо: белокочанной капусты 3 кг, красной моркови 3,7 кг, белых кореньев 350 г (пастернак, петрушка, сельдерей), репчатого лука 600 г, зелени 50 г (петрушка, укроп, сельдерей), соли 100 г, сахара ПО г, горького молотого перца 0,35 г, душистого перца 0,50 г, уваренной томатной массы 1,6 кг или свежих помидоров 2,5 кг, растительного масла 400 г.

Голубцы, фаршированные овощами с рисом, в томатном соусе

Подготовить овощи, белые коренья (пастернак, сельдерей, петрушка), зелень. Рис перебрать, тщательно промыть холодной водой до исчезновения мути, бланшировать, еще раз промыть холодной водой и поместить на дуршлаг для отекания воды.

На дно подготовленных банок налить немного горячего (90 ˚С) томатного соуса, затем уложить голубцы (3—4 штуки в поллитровую банку) и залить их горячим томатным соусом. Способ приготовления томатного соуса описан выше в рецепте «Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе».

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 120 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Для 10 поллитровых банок необходимо: обжаренной моркови 730 г, обжаренных белых кореньев 60, обжаренного лука 150, мелко нарезанной зелени 30 г, соли 30, бланшированного риса 900 г, растительного масла, прокаленного до появления белого дыма, 100 г. В пробланшированный рис добавить прокаленное масло, все обжаренные овощи, зелень, соль и перемешать в эмалированной посуде.

Голубцы овощные квашеные

Квашеные голубцы формируются из капустных листьев. В них завертывают овощную начинку, в которую входят пассерованные овощи: репчатый лук, морковь, корневой сельдерей, а также свежая белокочанная капуста и чеснок.

Голубцы закусочные

Отварить в подсоленном кипятке капустные листья в течение 2—3 минут, утолщения срезать или отбить кухонным молотком. Морковь натереть на крупной терке, добавить толченый чеснок и перемешать (на каждую морковку по 2—3 дольки чеснока). Завернуть морковку в капустные листья так, чтобы получились небольшие трубочки. Сложить их (не плотно) в литровые банки и залить кипящим рассолом: на 1 л воды – 1 столовую ложку соли, 1,5 столовых ложки сахара, 2—3 горошины душистого перца. Сверху влить по половине чайной ложки 7%-ной уксусной кислоты. Банки закатать, завернуть в одеяло до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Закуска из капусты

Кочешок капусты разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 3—5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком и завернуть в капустные листья в виде изящных сигареток. Положить сигаретки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через два дня закуска из капусты готова.

На 1 кочешок капусты – 5—*7 морковок, 1 горсть очищенных долек чеснока, соль.*

Кукуруза

По питательности в молочно-восковой спелости кукуруза превосходит почти все овощные культуры. Она богата сахарами и крахмалом, содержит значительное количество белка и ценные для организма человека жиры, витамины С, В1 В2, РР, желтозерные сорта – еще и каротин. Однако молочная спелость у кукурузы сохраняется всего 2—3 дня. После чего содержание Сахаров в зернах быстро уменьшается, и вкусовые качества их снижаются. Чтобы продлить использование початков в пищу, кукурузу нужно высевать в несколько сроков.

Сахарная кукуруза очень высокое растение, обычно достигает 1,5—2,5 м, поэтому сеют кукурузу с междурядьями 65—70 см и расстоянием в ряду между растениями 30—35 см. В каждое гнездо высевают по 3—4 зерна на глубину 7—8 см. Кукуруза прорастает при температуре выше 8 ˚С. В первые недели она растет очень медленно, поэтому междурядья нужно постоянно пропалывать.

В зависимости от сорта на одном растении образуется от 2 до 4 початков. Выламывают початки кукурузы в стадии молочной – начале восковой спелости, определить этот период очень легко, если вы нажмете ногтем на янтарного цвета зерно, из него брызнет млечный сок, значит кукуруза готова к уборке.

Маринованные початки

5—6 небольших початков очистить, удалить волоски, уложить в банку верхушками вверх. Положить в банку столовую ложку соли, столовую ложку сахара, три столовые ложки уксуса и залить доверху холодной кипяченой или родниковой водой. Накрыть банку крышкой и стерилизовать в кипящей воде полчаса, затем банку закатать. Зернышки получатся острыми на вкус, а цвет – яркий, желтый.

Початки кукурузы

У свежих, крупных початков подрезать кончики с двух сторон, удалить листья и нити. Воду с солью и сахаром (по 1 столовой ложке на 1 л воды) довести до кипения, опустить початки в кипящую воду на 3 минуты, затем вынуть и опустить на 5 минут в холодную воду. Затем початки разложить на салфетке. Для замораживания сухие початки уложить в мешки, мешки обжать

для удаления воздуха и закрыть. Позже, замороженные початки варить 15 минут при слабом кипении в подсоленной воде с добавлением сахара.

Замороженная кукуруза

Для замораживания использовать кукурузные початки сахарной кукурузы в стадии молочно-восковой спелости, когда зерна зрелые, сладкие, но полумягкие. Заморозить початки целиком или только зерна. После очистки кукурузные початки варить 8—12 минут в воде и потом охладить в холодной воде. Заморозить, свободно раскладывая в морозильнике, и на следующий день завернуть в фольгу.

Кукурузные зерна замораживать более выгодно.

Осторожно очистить початки от зерен (зерноотделителем, ножом или рукой) и варить 5—6 минут в зависимости от спелости и твердости, а после охлаждения заполнить ими мешочки или коробки.

Незадолго до применения замороженные кукурузные зерна согреть, положив в кипящую подсоленную воду, процедить и есть с маслом или использовать для приготовления салатов и т. п.

Кукуруза маринованная

Вскипятить воду с уксусом, сахаром, солью, пряностями. Затем положить туда кукурузу и варить до тех пор, пока кочерыжки не станут мягкими. После этого перелить в керамическую посуду, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место. На второй и третий дни маринад слить и прокипятить, затем опять положить кукурузу и повторить операцию. На четвертый день, после того, как все прокипит, кукурузу откинуть на сито и остудить, уложить в банки, залить холодным маринадом, прокаленным подсолнечным маслом, положить сверху лавровый лист, банки укупорить и поставить в холодное место.

Так же можно приготовить цветную капусту, зеленые бобы и мелкий лук.

На 6—7 початков молодой кукурузы – 1 л кипяченой воды, 1 л 6%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 3—4 гвоздики, 1—2 лавровых листа, палочка корицы, 2 ч. ложки соли.

Кукуруза консервированная сладкая

Подготовленную, очищенную кукурузу бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты, затем 1– 2 минуты охладить в холодной воде (для предотвращения разваривания зерен). Банки заполнить зернами, залить горячим раствором и стерилизовать: поллитровые 30 минут, литровые – 40—50 минут и быстро охладить, чтобы не было бомбажа.

Для заливки: на 1 л воды – 1 ст. ложка соли (с верхом) и 3 ч. ложки сахара.

Морковь

Морковь – один из самых популярных корнеплодов, выращиваемых на приусадебных участках. Выращивание моркови занимает 3 место после картофеля и капусты. Особая ценность моркови состоит в том, что она обладает прекрасными вкусовыми качествами, которые сохраняются после длительного хранения. Поэтому ее можно использовать в пищу круглый год.

По содержанию каротина, из которого в человеческом организме образуется витамин А, морковь превосходит все овощи и именно поэтому она полезна во всех видах – сырая, вареная, тушеная. Морковь богата также легко усвояемыми минеральными солями.

Морковь – одна из важнейших овощных культур в современной жизни, широко используется для приготовления различных блюд, при консервировании, квашении, мариновании, для приготовления соков, пюре. Особенно ценна для детского и диетического питания.

Пригодными для маринования являются сорта моркови с небольшой сердцевиной и ярко-оранжевой окраской. Корнеплоды берутся только здоровые, неповрежденные, сочные, с диаметром в верхней части не более 4 см. Зеленую часть корня и тонкий корень снизу необходимо срезать.

Морковь по-украински

Морковь нарезать на кружочки, кубики или звездочки и смешать с измельченным чесноком. Долить растительное масло и тщательно перемешать. Уложить в поллитровые банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в течение 20 минут.

На 1 кг моркови – 150 г чеснока, 150—200 г рафинированного масла; для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 60 г сахара (2 ст. ложки и 1 ч. ложка), 30 г уксусной эссенции.

Морковь маринованная 1

Очищенную и нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут. На дно литровой банки уложить 5 горошин душистого перца, 3 гвоздики, 2 лавровых листа, измельченный зубчик чеснока. Плотно уложить морковь. Нагреть в воде до растворения соль и сахар, кипятить 5– 10 минут, снимая

пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Стерилизовать: поллитровые банки – 8—10 минут, литровые – 15 минут.

Для маринада: на 1 л воды – 40 г соли (1 ст. ложка и 1 ч. ложка), 40 г сахара (4 чайные ложки), 30 г 9%-го уксуса (2 ст. ложки).

Морковь маринованная 2

Лучшими для маринования являются сорта моркови с ярко-оранжевой окраской и с небольшой сердцевиной. Отобрать корнеплоды здоровые, ровные, сочные, неповрежденные, с диаметром верхней части не более 4 см.

Морковь подготовить так же, как и морковь натуральную. Мелкую морковь мариновать целиком, а крупную нарезать на кружки толщиной 3—5 мм. Подготовленную морковь бланшировать водой, нагретой до 90 °С, в течение 2—3 минут, охладить проточной водой и уложить в банки.

Ее можно мариновать с чесноком. В этом случае на 1 кг подготовленной моркови добавить 100—200 г мелко нарезанного чеснока и 150—200 г прокаленного до появления белого дыма подсолнечного масла.

Все составляющие перемешать и расфасовать в банки. Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 90 °С) маринадом, приготовленным из расчета 30 г соли, 50—60 г сахара и 230—270 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации на 1 л воды. На одну поллитровую банку расходуется около 220 г маринада.

Маринад приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль и сахар, смесь кипятить 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести раствор до кипения и влить в него уксусную кислоту.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 20 минут, литровых – 30 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Морковь натуральная 1

Для консервирования отобрать нежную, молодую оранжево-

красного цвета морковь с небольшой сердцевиной желтого цвета длиной до 10 см. Отобранную морковь замочить на 10—15 минут в холодной воде, тщательно промыть и обработать: бланшировать в горячей (90 ˚С) воде в течение 3—5 минут, очистить от кожицы, снова промыть, потом плотно уложить морковь в чистые сухие банки.

Одновременно приготовить рассол.

В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, кипятить смесь 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и горячим рассолом (температура не ниже 80—90 ˚С) залить наполненные морковью банки, которые накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 3,7 кг свежей моркови – 2 л рассола 2%-ной концентрации (20 г соли на 1 л воды).

Морковь натуральная 2

У моркови после мойки и сортировки кожицу очистить желобковым ножом и снова промыть водой. Мелкую морковь с диаметром корня от 20 до 30 мм консервировать целыми плодами, среднюю и крупную нарезать на кружки и кубики.

Морковь бланшировать в воде при температуре 90 ˚С в течение 2—3 минут. Охладить проточной водой, дать ей стечь, уложить в банки фигурно или насыпью на 1,5—2 см ниже верха горлышка. Залить 2—3%-ным раствором поваренной соли (20—30 г соли растворить в одном литре воды, кипятить 1—2 минуты и отфильтровать) при температуре 90—95 ˚С.

Закрыть банки прижимными крышками и стерилизовать при 105 ˚С: банки поллитровые – 30 минут, литровые – 40 минут. Использовать при приготовлении салатов, винегретов или как гарнир к мясным блюдам.

Для приготовления салата морковь выложить из банки, мелко порубить, добавить мелко нарезанный лук (на поллитровую банку – 1 луковицу среднего размера), заправить майонезом, перемешать и подать, посыпав зеленью. Если морковь не очень сладкая, в салат натереть половину сладкого яблока среднего размера.

На банку вместимостью 1 л – 600 г моркови, 400 г рассола.

Морковь сушеная

Для сушки рекомендуются сорта моркови с яркой оранжевой окраской (содержащей много каротина, источника витамина А) и с небольшой сердцевиной.

Морковь очистить, удалить тонкие части корнеплода, а также верхнюю часть с остатками ботвы. После этого морковь промыть и бланшировать в целом виде в кипящей воде в течение 15—20 минут до размягчения. Бланшированную морковь охладить водой и нарезать на лапшу или на кружки толщиной 3—4 мм. Сушить морковь так же, как и свеклу.

Иногда морковь сушат, не подвергая ее предварительной бланшировке. По внешнему виду такая сушеная морковь обычно хороша и на этом основании считают, что бланшировка для моркови не требуется. Однако исследования показали, что в моркови, высушенной без бланшировки, при хранении гораздо хуже сохраняется каротин, а также с течением времени ухудшается вкус и становится более бледной окраска.

Морковь, обжаренная в томатном соусе

На литровую банку потребуется 600 г моркови, 400 г соуса. Подготовленную морковь нарезать в виде лапши ножом из нержавеющей стали на овощерезке (домашней) или натереть на крупной терке. Обжарить в растительном масле до готовности. Сложить в эмалированную кастрюлю, добавить томатный соус, перемешать до получения однородной массы, довести до кипения и кипятить 5—7 минут. В горячем виде наполнить банки на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками, поместить в стерилизационную ванну и стерилизовать при 100 °С: поллитровые банки – 35 минут, литровые – 50 минут. Использовать как холодную закуску.

Квашеная морковь

Морковь вымыть и очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и разрезать на четыре части.

На дно посуды положить листья хрена, вишни, корицу и черный перец горошком. Плотно уложить морковь и яблоки, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить под груз в холодное место.

На 4 кг моркови – 1 кг яблок, соцветия укропа, корица, листья хрена, листья вишни, черный перец горошком. Для рассола: 5 л воды, 200 г соли.

Морковь консервированная

Для консервирования пригодна молодая свежая морковь. У нее отрезать ботву, корни, тщательно рассортировать, удаляя поврежденные части, промыть, дать с течь воде, нарезать кружочками и бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, добавив на каждый литр воды 20 г соли. Бланшированную морковь уложить в подготовленные банки и залить горячей заливкой.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю влить воду, добавить сахар и соль, дать закипеть, потом влить уксус и снова довести до кипения.

Наполненные горячей заливкой банки уложить в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизовать: 0,5 л банки – 20 минут, а литровые – 25.

После стерилизации банки немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки. Охлаждение – воздушное.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Для заливки на поллитровую банку: воды 200 г, соли и сахара по 5 г, уксуса 25 г; на литровую: воды 400 г, соли и сахара по 10 г, уксуса 50 г.

Заправка для супа

Потереть свежую морковь, мелко нарезать всевозможной зелени (стандартный набор: петрушка, сельдерей, любисток и укроп). При желании в ту же банку можно засыпать и мелко нарезанный сладкий перец, но тогда хранить ее придется в холодильнике. Все перемешать с крупной солью и плотно уложить в чистую банку. Закатывать не нужно, хранить можно вне холодильника. Можно использовать для заправки супов и соусов, количество добавляемой в суп смеси ограничивается лишь степенью солености.

На 1 кг моркови – зелени 300 г, соли 1 кг (5 стаканов), перца сладкого 4—6 шт.

Морковный сок

Обрезанную от ботвы и мелких корешков морковь тщательно промыть холодной водой и измельчить на терке. Затем массу отжать в соковыжималке. Для придания приятного вкуса и повышения питательности к морковному соку рекомендуется добавить равное количество 10%-ного сахарного сиропа.

Хорошо также подкислить его лимонной кислотой по вкусу.

Для расфасовки взять стеклянные бутылки или банки и в течение 20—25 минут стерилизовать их в кипящей воде. Сок подогреть до 80 °С, пропустить через фильтр из двойной марли или фланели и стерилизовать обычным способом. Для этого бутыли или банки с соком, слегка закрытые с простерилизованными крышками или пробками, поместить в широкую кастрюлю, на дне которой лежит металлическая подставка или марля в несколько слоев, или солома, чтобы стеклянная посуда не касалась горячего дна. Налить воды столько, чтобы она закрывала бутыли и банки по «плечики», и в течение 20—30 минут (с момента закипания) кипятить ее.

Затем бутыли вынуть, плотно закупорить пробками, охладить и горлышки залить сургучом, а крышки банок закатать машинкой.

Если морковный сок приготовить не для длительного хранения, то сахар и сок лимона добавить лишь в ту его часть, которая предназначена для немедленного использования. Остальной сок держат в холодильнике в чистом виде.

Морковный сок сохраняет все питательные, диетические и целебные свойства свежей моркови.

Джем из моркови

Отобрать молодые корнеплоды столовых сортов (Витаминная 6, Нантская 4, Лосиноостровская 13) с красно-оранжевой окраской и небольшой сердцевиной. Морковь тщательно промыть (с помощью щеток), бланшировать в кипящей воде в течение 4–10 минут (в зависимости от диаметра корнеплодов), охладить, погружая в холодную воду, и очистить от кожицы.

Очищенную морковь нарезать на кусочки, которые варить в небольшом количестве воды до размягчения. Полученную массу пропустить через мясорубку, затем добавить 75%-ный сахарный сироп и варить до готовности (не более 25—30 минут от начала кипения), все время перемешивая массу.

Для приготовления сиропа в 1 л воды растворить 3 кг сахара (или 15 стаканов из тонкого стекла), сиропа получится 2,85 л.

Варку закончить, когда температура кипения достигнет 107 °С. За несколько минут до окончания варки прибавить лимонную кислоту (по 2—3 г на 1 кг взятой моркови).

Джем расфасовать горячим.

Цукаты

Для цукатов отобрать свежую недозревшую морковь яркой оранжевой окраски. Ее тщательно промыть, очистить от кожуры, сполоснуть проточной водой и нарезать кусочками или кружками толщиной 15—20 мм. Нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде 8—10 минут, охладить в холодной воде, дать ей стечь и поместить морковь в эмалированный таз.

Одновременно приготовить сахарный сироп из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленной моркови.

В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, прокипятить 5—7 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, довести сироп до кипения и горячим (температура не ниже 90 °С) вылить в эмалированный таз, в котором находится морковь. Смесь моркови и сиропа кипятить 10—15 минут и оставить на 10 часов.

После выдержки смесь вторично уварить 10—15 минут и вновь оставить на 10 часов. В процессе третьей варки цукаты уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа 107,5—108 °С. В начале уваривания в смесь добавить 3 г лимонной кислоты и 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленной моркови.

Уваренные горячие цукаты откинуть на дуршлаг и оставить на 1—1,5 часов, после чего их уложить в один ряд на сито и подсушить в духовке при температуре 35—40 °С или при комнатной температуре 1—2 суток.

Подсушенные кусочки моркови обсыпать со всех сторон мелким сахаром и досушить при той же температуре до появления корочки из кристаллов сахара.

Готовые цукаты уложить в сухие чистые банки, накрыть их прокипяченными крышками, герметически укупорить и хранить до употребления.

Варенье из моркови 1

Для варенья используют лучшие сорта моркови – нантскую, каратель.

Морковь очистить, нарезать кусочками, поварить 5—8 минут в кипящей воде, отлить, после чего опустить в сахарный сироп и сварить до готовности в два приема.

В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг моркови – 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Варенье из моркови 2

Отобрать молодые здоровые корнеплоды с небольшой сердцевиной, тщательно вымыть, на 4—10 минут опустить в кипящую воду Охладить в холодной воде, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы.

Из половины сахара приготовить 50%-ный сироп.

Кипящим раствором залить нарезанную морковь и оставить на 5—6 часов. Затем довести до кипения, варить 3—5 минут, снять с огня и оставить на 10—12 часов.

После этого добавить остальной сахар и, помешивая, варить до готовности.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту, щепотку ванильного сахара и кусочек корицы.

На 1 кг очищенной моркови – 1 кг сахара, 2—3 г лимонной кислоты.

Огурцы

Родина огурца – Индия. Здесь их разводят более 6 тыс. лет. Оттуда культура их проникла в Китай, в другие соседние, а позже – и в более отдаленные страны. Например, огурцы знали еще древние египтяне и греки, о чем можно судить по изображениям плодов на фресках в храмах, оставшихся от тех далеких времен. Полагают, что в Россию огурцы попали впервые из Восточной Азии во времена Ивана Грозного.

Едят огурцы незрелыми (само слово «огурец» происходит от греческого «агурос» – неспелый). Длина плодов огурца от 3 см до 75 см (а рекордно длинные плоды – до 170 см и весом 30 кг).

Горечь огурцов вызывает особое вещество – кукурбитацин, вырабатываемое самими растениями. Степень горечи сильно зависит от солнечного освещения: чем ярче солнце, тем больше горьких плодов. На родине огурцы вились по деревьям, прятали свои плоды в тень. Длительное освещение лучами солнца снижает влажность воздуха, лишает огуречное растение привычной для него среды, и оно, защищаясь, усиленно вырабатывает кукурбитацин.

Огурцы не очень питательны, но они способствуют лучшему усвоению другой пищи, придавая ей аромат и улучшая вкус. Помимо воды в огурцах есть ферменты, благоприятствующие усвоению витаминов группы В, а так же щелочные соли, которые снижают кислотность желудочного сока у людей с повышенной кислотностью. Есть толика йода и витаминов А и С.

В огурцах содержится много микроэлементов, в том числе йод, причем в таких соединениях, которые легко усваиваются организмом человека и тем самым нормализуют деятельность щитовидной железы. Кроме того, в огурцах содержится литий, который необходим для укрепления ткани легких, а также он принимает участие в мозговом кровообращении.

Для консервирования обычно берут молодые огурцы, не полностью вызревшие, с плотной мякотью и правильной формы. Нельзя консервировать огурцы с дефектами – желтые, битые, поврежденные болезнями или вредителями.

Перед консервированием огурцы желательно замочить на 6—8 часов. Вода, проникая внутрь, вытеснит воздух, и овощ останется крепеньким.

А хрустящими огурцы будут в том случае, если вы добавите в банку дубовой коры – 1 столовая ложка на 3 л воды. Если кора мелкая, то заверните ее в лист смородины или хрена, который собираетесь положить в рассол.

Почти любой рецепт приготовления консервированных огурцов требует употребления пряностей (перец черный, перец красный стручковый, лавровый лист, чеснок) и пряных трав (сельдерей, мята, укроп, петрушка, хрен).

Обычно это делается так: все пряные растения и чеснок измельчают и смешивают. Горсть смеси надо уложить на дно банки слоем в 1—1,5 см. Затем на дно положить (в расчете на литровую банку) 10—15 зерен черного перца, одну пятую стручка красного перца и один лавровый лист. Заложить огурцы и поверх положить столько же пряностей, сколько и на дно. Всего на 1 литровую банку расходуется около 35 г пряностей.

Желательно консервировать мелкие огурцы в банках емкостью 1 л и 1,5 л, поскольку эти емкости быстро прогреваются и так же быстро остывают.

Огурцы консервированные 1

Молодые плотные огурцы с мелкими недоразвитыми семенами вымыть, замочить в холодной воде и выдержать 6—8 часов. Заранее приготовить смесь мелко нарезанных пряных растений, придерживаясь примерно такого соотношения: 6 г листа хрена, 6 г листа сельдерея, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 г листа мяты, 1 г чеснока. Смеси пряностей легче и удобнее закладывать в банки. На дно положить половину полагающейся нормы этих пряностей. Кроме того в каждую литровую банку положить 8—10 горошин черного перца, 1/5 или 1/4 стручка красного перца и 1 лавровый лист. Затем плотно уложить в банку огурцы, а сверху остальную часть измельченных пряностей.

Вскипятить заливку и процедить. Влить по 12 г уксуса на каждый литр. Горячей заливкой залить огурцы в банках и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки 4—5 минут, литровые – 6—8 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 60 г соли (2 неполные ст. ложки). Сахар не добавлять.

Огурцы консервированные 2

У свежих огурцов отрезать кончики с двух сторон и положить их в холодную воду на 6 часов (можно и больше). На литровую банку: в стерилизованную банку положить на дно 5 листьев черной смородины и одну порезанную ветку цветущего укропа. Промытые огурцы затолкать в банку как можно плотнее. Добавить

очищенную головку чеснока, половину листа хрена и одну треть очень горького перца (кусочек перца длиной около 2 см). Залить кипящей водой, через 3 минуты воду слить и залить кипящим рассолом (на 1 л воды 90 г соли). Сверху налить одну чайную ложку уксусной эссенции. Закатать стерилизованной крышкой. Примечание: специй не должно быть много; воду желательно брать из колодца.

На 6 шт. огурцов – соли 90 г, горького перца 1/3 шт., уксусной эссенции 1 ч. ложка, хрена 1/2 листа, листьев смородины 5 шт., цветущего укропа 1 ветка, чеснока 1 головка.

Огурцы консервированные 3

Отобранные огурцы промыть и замочить в холодной воде на 6—8 часов. За это время 2—3 раза сменить воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно промыть, затем нарезать на кусочки длиной 4—6 см.

На 10 поллитровых банок необходимо: свежих огурцов 3,3 кг, петрушки 15 г, укропа 50 г, сельдерея 30 г, листьев хрена 30 г, листьев мяты 3 г, чеснока 15 г, красного стручкового горького перца 3,5 г, душистого перца в зернах 30 штук, лаврового листа 7 штук, воды для маринада 2 л, соли 100—120 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 230 мл.

На дно банки уложить третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально уложить огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда уложить вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, а сверху – оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2—3 л первый ряд огурцов также уложить вертикально, а остальные горизонтально. Наполненные банки залить горячим (80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль (50—60 г на 1 л воды), нагреть до полного ее растворения и профильтровать смесь через 3—4 слоя марли, добавить уксусную кислоту. Маринад кипятить около 2 минут, залить им наполненные банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для поллитровых банок 10 минут, литровых – 15 минут, трехлитровых – 25 минут. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размягчатся.

По окончании пастеризации банки герметически укупорить,

перевернуть вниз горлышком и охладить.

Консервированные огурчики «с хрустом»

На дно стерилизованной банки положить 2– 3 дольки очищенного чеснока, 1 веточку укропа с семенами. Банку заполнить тщательно промытыми свежими огурцами (без предварительного замачивания), сверху положить лист хрена с веточкой.

Отдельно приготовить рассол: на 1 л воды – 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сахара. Довести до кипения (на трехлитровую банку приходится примерно 2 л рассола).

Залить подготовленные огурцы, покрыть крышкой и дать постоять минуты 3—5. Затем рассол слить, снова вскипятить и опять залить огурцы, добавить на банку 0,5 чайной ложки уксуса 70%-ного и сразу укупорить металлической крышкой.

Банку перевернуть «вверх дном» и дать постоять до остывания.

Эти огурчики приятно хрустят и, что не маловажно, хранятся при комнатной температуре.

Консервированные огурцы с соком смородины

У подготовленных огурцов срезать кончики. На дно каждой банки положить 2—3 горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп, мяту. Установить огурцы в банках вертикально. Приготовить заливку: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины (красной или черной), 50 г соли, 20 г сахара довести до кипения и залить огурцы. Банки сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 минут.

Огурцы консервированные резаные

Свежие огурцы подобрать по размерам и степени зрелости, промыть в холодной воде и дать ей стечь. Затем огурцы нарезать на мелкие кусочки, поместить их в эмалированную кастрюлю, посолить из расчета 30 г соли на 1 кг подготовленных огурцов, перемешать, накрыть чистым полотенцем и выдержать в течение 12—14 часов.

Укроп и листья хрена нарезать на кусочки длиной до 4 см. Лук и чеснок почистить и нарезать: лук – кружками, чеснок – пластинками. Из расчета на одну литровую банку приготовить маринад: воды 400 мл, соли 30 г, сахара 20 г и 40 мл 9%-ного столового уксуса. В эмалированную кастрюлю налить

необходимое количество воды, добавить соль и сахар, нагреть до полного их растворения, кипятить 2 минуты, профильтровать через 3—4 слоя марли, добавить уксусную кислоту и дать закипеть.

В чистые сухие литровые банки уложить по 10—12 г резаного укропа, нарезанный лист хрена (столько, чтобы покрыть дно банки) и 0,15 г черного перца. Слить сок с огурцов и уложить их в банки, чередуя с нарезанными луком и чесноком, после чего залить горячим маринадом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 8 минут, литровых – 9—10 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На одну трехлитровую банку необходимо: свежих огурцов 1,4 кг, рассола 1300 мл, мелкой столовой соли 75 г, укропа 50 г, листьев хрена 20 г, зеленого сладкого резаного перца 30 г, листьев мяты 6 г, долек чеснока 14 г, листьев вишни, винограда, черной смородины по 6—8 штук, стручкового горького перца 3 г и лаврового листа 2 штуки.

Для консервирования отобрать свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы промыть холодной водой и замочить в ней на 4—6 часов. После замачивания еще раз промыть проточной водой. На дно банки уложить треть специй, а затем до половины банки огурцы. После этого добавить часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху остальное количество зелени и специй. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим 5—6%-ным раствором соли (50—60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки установить на сухую доску или на бумагу. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, охладить и хранить в прохладном месте (кладовой, подвале, погребе).

Огурцы, консервированные в томатном соке

На 10 поллитровых банок необходимо свежих огурцов 3,3 кг,

соли 100 г, укропа 70 г, листа хрена 50 г, чеснока 30 г, сладкого стручкового перца 50 г, горького 2 г, лаврового листа 1 г, томатного сока 2 л.

В чистые сухие банки уложить специи, огурцы залить горячим (температура 95—97 °С) подсоленным томатным соком (на 1 л сока 50—60 г соли). Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 15 минут, литровых – 20 минут, трехлитровых – 35 минут. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы квашеные стерилизованные

На трехлитровую банку необходимо огурцов 2 кг, укропа 30—40 г, чеснока 6 г.

Свежие небольшие огурцы промыть холодной водой и замочить в чистой холодной воде на 6 часов. После вымачивания их промыть проточной водой. Наполненные банки залить рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрыть прокипяченными крышками и выдержать при комнатной температуре 3—5 дней до молочнокислого брожения. После этого рассол слить в эмалированную кастрюлю и кипятить 5 минут, а огурцы промыть горячей водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при 100 °С 12—15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы соленые 1

Для засолки 10 кг огурцов необходимо: укропа зеленого 350 г, хрена (коренья) 50 г, чеснока 40 г, черносмородинового листа 250 г, дубового листа 100 г, перца стручкового горького по вкусу, воды 5 л, соли 300—400 г. Можно добавить другие специи: эстрагон, майоран (сушеный лист), черемшу, пастернак. Их применение в различном сочетании не должно нарушать гармоничность вкуса и аромата.

Перед засолкой огурцы сортировать по размерам, промыть и замочить в воде на 5—8 часов. В процессе замочки огурцы набухнут, станут упругими. Такие огурцы при засолке не будут морщиться и не образуют внутри пустот.

Подготовленные огурцы уложить в бочку плотно, а не рыхлой насыпью. Дно бочки выстилать пряностями, затем уложить слой

огурцов, далее вновь слой пряностей и так до верха. Сверху огурцы закрыть пряностями, залить рассолом, положить салфетку, круг и на него груз.

Все специи (пряности), используемые при засолке, должны быть обязательно свежими. Свежие специи обладают бактерицидными свойствами и содержат наибольшее количество витамина С. При засолке огурцов, кроме специй, рекомендуется добавить виноградные листья, которые предохранят огурцы от образования в них пустот.

Во время засолки надо ежедневно снимать плесень и один раз в 2—3 дня обдавать круг и салфетку кипятком. От чистоты на поверхности рассола зависит качество готовой продукции. Засолку проводить при температуре 17—20 ˚С в течение 8—10 суток.

Огурцы соленые 2

Огурцы промыть в двух-трех водах и ополоснуть под душем. Зелень тоже тщательно промыть. Использовать укроп в стадии начальной семенной зрелости, чеснок, хрен (листья, корень) и красный стручковый перец (горький), эстрагон в стадии цветения, чабер, гвоздика, базилик, кориандр, листья черной смородины, вишни или дуба, а также зелень петрушки и сельдерея. По желанию рецептуру пряностей можно сменить, но не следует брать их более 6—7% от веса огурцов. У укропа обрезать корешки и нарезать его на кусочки длиной 4—5 см. Корень хрена почистить и мелко нарезать. Чеснок промыть и измельчить. При засолке небольшого количества огурцов чеснок разделить на зубки, очистить от оболочки и в засол положить целыми.

Иногда огурцы ошпаривают кипятком или обрезают у них кончик для ускорения брожения. На дно подготовленной тары уложить слой пряностей – одну пятую общего ее количества, затем до половины уложить огурцы ровными слоями, располагая их вертикально или насыпью, потом – второй слой пряностей, на него (доверху) положить огурцы и накрыть их оставшейся частью пряностей. Сахар в количестве 0,2—1% от веса сырья добавить в том случае, если огурцы подвяли или крупные. После заполнения тары и заливки рассолом их выдерживают при комнатной температуре. Через один-два дня начинается молочнокислое брожение, тару долить рассолом доверху, прикрыть и поместить на хранение в ледник, подвал или холодильник. Рассол приготовить следующим образом: необходимую для соления порцию соли (из расчета на 5 л воды 420—470 г крупной поваренной соли (при засоле крупных огурцов); 360—420 г (при

засоле средних огурцов); 310—360 г (при засолке мелких огурцов) растворить в 5—6 частях воды, нагреть в эмалированной посуде до 95—100 °С, дать отстояться сутки, после чего раствор профильтровать и разбавить чистой водой. В домашних условиях огурцы солят обычно в эмалированной посуде и стеклянных банках. В них заложить огурцы и пряности, залить с некоторым избытком рассола. Сверху положить деревянный кружок (должен быть погружен в рассол), на него – груз. Вместо кружка можно использовать фарфоровую тарелку. Все это накрыть чистой тканью, выдержать несколько дней до начала молочнокислого брожения, после чего тару с солением перенести на хранение в погреб или поставить в другое холодное место. Иногда на поверхности рассола появляются пленка или слизь, их надо снимать. Образуются они при пониженном содержании поваренной соли и при относительно высокой температуре во время брожения.

Огурцы соленые с последующим маринованием

Соленые огурцы следует хранить в холодном помещении, что в домашних условиях не всегда возможно. Если холодного помещения нет, соленые огурцы рекомендуется замариновать, для чего их извлечь из рассола, тщательно промыть, отбрасывая поврежденные, уложить в сухие чистые банки и залить маринадом. Так как в соленых огурцах уже содержатся кислота и соль, то маринадную заливку приготовить с меньшим содержанием сахара, соли и уксуса (5 г сахара, 3 г соли на 10—11 мл раствора уксусной кислоты 9%-ной концентрации). Специи и пряности добавить в таких количествах, как и при мариновании свежих огурцов.

Весь процесс приготовления такой же, как и при мариновании свежих огурцов.

Огурцы соленые (классические)

Приправы заложить на дно, а огурцы положить сверху. Рассол залить с небольшим избытком. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы перенести в холодное помещение с температурой 0—1 °С. Через 10—15 дней посуду долить до краев и закрыть крышками.

На 10 кг огурцов – 320 г укропа, 20 г чеснока, 60 г корня хрена,

70 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 14 г черного горького перца. Для рассола: на 5 л воды – 310—470 г соли.

Огурцы соленые с красной смородиной

В трехлитровую банку положить 40 г укропа с семенами, 40 г лука, 5 г хрена, 3—4 зубка чеснока, 450 г красной смородины (или 300 г сока смородины), 3 зернышка черного перца, лавровых листьев – 2 штуки. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (55—65 г соли на 1 л воды). После заполнения банки прикрыть прокипяченными крышками и прогреть в кипящей воде: трехлитровые 12—15 минут, литровые – 8 минут, поллитровые – 3—5 минут. При хранении банок красная смородина обесцвечивается через 2—3 месяца.

Огурцы соленые со сладким перцем

Перец вымыть, очистить от семян и уложить в банки с огурцами. Для ускорения процесса брожения огурцы предварительно на 2—3 минуты опустить в кипящую воду. Рассол залить с небольшим избытком. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы перенести в холодное помещение с температурой 0—1 °С. Через несколько дней посуду долить до краев и закрыть крышками.

На 10 кг огурцов – 2,6 кг сладкого перца, 350 г укропа, 60 г чеснока, 60 г корня хрена, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев. Для рассола: на 5 л воды 310—470 г соли.

Огурцы соленые пряные

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленого цвета. Приправы заложить на дно, а огурцы положить сверху. Рассол залить с небольшим избытком. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы перенести в холодное помещение с температурой 0—1 °С. Через 10—15 дней посуду долить до краев и закрыть крышками.

На 10 кг огурцов – 20 г свежего острого перца, 30 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 5 г сушеных листьев майорана. Для рассола: на 5 л воды – 310– 470 г крупной поваренной соли.

Огурцы соленые с чесноком

Приправы заложить на дно, а огурцы положить сверху. Рассол залить с небольшим избытком. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы перенести в холодное помещение с температурой 0—1 ˚С.

Через 10—15 дней посуду долить до краев и закрыть крышками.

На 10 кг огурцов – 15 г свежего или 4 г сушеного красного перца, 70 г корня хрена, 60 г зелени эстрагона, 400 г зелени укропа. Для рассола: на 5 л воды – 310—470 г крупной поваренной соли.

Огурцы соленые по-польски

Приправы заложить на дно, а огурцы положить сверху. Рассол залить горячим с небольшим избытком.

Через 2—3 дня добавить сладкий перец, предварительно очистив их от семян. Стручки вложить один в один. Долить рассол, сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и посуду с огурцами накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре еще 2—3 дня.

После этого огурцы перенести в холодное помещение с температурой 0—1 ˚С. Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. При появлении плесени салфетку и гнет тщательно вымыть и ошпарить, а плесень удалить.

На 5 кг огурцов – 5 кг сладкого перца, 15 зубчиков чеснока, 170 г укропа с семенами, 20 зерен черного горького перца. Для рассола: на 5 л воды – 300—600 г соли.

Огурцы соленые стерилизованные

Огурцы простерилизовать, если нет условий их хранения при температуре 0—1 ˚С. Соленые огурцы, приготовленные одним из ранее перечисленных способов, промыть и уложить в банки.

Рассол процедить и залить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 2—3 минуты, литровые – 5—7, двухлитровые – 10—12, трехлитровые – 13—15 минут. Банки герметично укупорить и поставить горлышком вниз, для воздушного охлаждения.

Огурцы соленые, консервированные без уксуса 1

В трехлитровую банку положить по одному дубовому, вишневому и черносмородиновому листу, зелень укропа (30—50 г), очищенные и измельченные корни хрена, 4—8 зубков чеснока. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (55—65 г соли на 1 л воды). Банку выдержать 7—10 дней при комнатной температуре до полного засаливания.

По истечении данного времени, рассол слить и процедить через четыре слоя марли. Огурцы и зелень промыть 3 л горячей воды. Банки залить прокипяченным горячим рассолом обязательно до краев, а затем быстро герметично закрыть и поставить крышкой вниз.

Огурцы соленые, консервированные без уксуса 2

В трехлитровую банку положить по 2—3 листа дуба, вишни и черной смородины, кусочек хрена, 2—3 зонтика укропа, 4—8 зубков чеснока, 1—2 колечка горького перца. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (55—65 г соли на 1 л воды). Банку выдержать 2—3 дня при комнатной температуре для закисания и все это время снимать пену. По истечении данного времени, рассол слить и процедить через марлю, кипятить 1—2 минуты и залить в банку. Дать остыть 15 минут. Рассол слить, закипятить и залить еще 2 раза. Перед закрытием банки залить прокипяченным горячим рассолом обязательно до краев, а затем быстро герметично закрыть и поставить крышкой вниз.

Соленые огурцы в банках

Огурцы хорошо промыть и уложить в трехлитровую банку. Залить холодной водой, затем воду слить в другую посуду, растворить в ней 200 г соли и снова залить этим раствором огурцы, закрыть крышкой и дать постоять двое суток.

Рассол слить, положить в банку зелень – укроп, несколько зубчиков чеснока, по 2 листика черной смородины и вишни, залить чистой холодной водой, закатать или закрыть пластмассовой крышкой и поставить в прохладное место.

Огурцы, соленые с сахаром по-чешски

Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банку, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 30—40 минут, двух– и трехлитровые банки – 50—60 минут.

На 1,6 кг огурцов – 20 г зелени укропа, 4 молодых корнеплода моркови, 20 г хрена, 1 луковица (средняя). Для заливки: на 1 л воды – 0,2 л столового уксуса, 20 г соли, 30—70 г сахара (по вкусу), 1 лавровый лист, по 3 горошины душистого и черного перца, 1 семечко горчицы.

Огурцы, соленые в большой посуде

На дно эмалированного ведра или большой кастрюли положить подготовленную пряную зелень, а на нее слоями уложить огурцы. Если они не одинакового размера, то в нижние ряды поместить более крупные огурцы. Для лучшего просаливания у таких огурцов срезается плодоножка с небольшим количеством мякоти и огурец прокалывается в нескольких местах заостренной палочкой. У более мелких огурцов срезается плодоножка с незначительной частью мякоти.

В среднюю часть емкости заложить пряную зелень (одну треть от подготовленной для засола) и уложить остальные огурцы, но не до самого верха, оставив место для оставшейся зелени, и затем наложить кружок, несколько заглубив его в емкость. Залить рассолом, приготовленным заранее. Если рассол не покрывает кружок, то наложить на него небольшой груз, чтобы огурцы не всплывали.

После 2—3-дневной выдержки при комнатной температуре емкость закрыть чистой тканью и поставить на хранение при температуре 0—3° С. При более высокой температуре огурцы закисают, размягчаются, рассол мутнеет, что недопустимо. Правильно приготовленные огурцы должны быть твердыми и хрустящими.

Если случится так, что при соблюдении всех правил рассол испортится, станет мутным и тягучим, тогда рассол следует слить, огурцы тщательно промыть холодной водой, дать ей стечь.

После обработки огурцы плотно уложить в хорошо промытую и ошпаренную кипятком посуду, залить свежим, более крепким рассолом со специями (лавровый лист, черный перец), накрыть чистой тканью и наложить чистый деревянный кружок с грузом.

Хранить такие огурцы следует при температуре 5° С. В любом случае при появлении плесени на поверхности рассола ее следует немедленно удалять, иначе огурцы быстро начнут размягчаться и приобретут неприятный вкус и запах.

Чтобы рассол предохранить от плесени и помутнения, на него насыпать измельченные сушеные листья хрена и строганый корень хрена. Или положить в рассол холщовый мешочек с горошинами черного перца (5 г на 1 л рассола). Листья дуба, применяемые при солении огурцов, употреблять не следует, так как практика показала, что они способствуют закисанию продукта.

На 10 кг огурцов – 350 г укропа (стебли с соцветиями, семенами), 20 г чеснока, 60 г хрена (листья). Рассол: на 1 л воды – 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара (помещают на дно емкости), горсть листьев черной смородины. Для рассола: на 1 л воды – 60 г соли крупного помола.

Огурцы, соленые в стеклянных банках

Так как в городских условиях трудно держать ведро или другую большую емкость с огурцами, огурцы приходится солить и консервировать в банках. Укупоренные стеклянные банки с огурцами не требуют низких температур при хранении, удобны для потребления. Откупоренную банку можно хранить в холодильнике, брать огурцы по мере надобности.

Лучше всего солить огурцы в трехлитровых банках, не прибегая к стерилизации. Некрупные, одинаковые по размеру огурцы, хорошо промытые в проточной воде, уложить на пряную зелень (лист хрена, укроп), положенную на дно банки.

Наполнить банку огурцами, переслаивая их пряной зеленью, и залить кипящим рассолом. Банки прикрыть крышками, прокипяченными заранее, и оставить на 7—10 дней при комнатной температуре (на полу в «дальнем углу») для брожения, после чего добавить (по мере надобности) рассол (можно холодный, но прокипяченный). Укупорить.

Если в процессе брожения появится пена, то ее следует аккуратно снимать чистой ложкой. Преимущество такого способа еще и в том, что огурцы, засоленные точно по рецепту, получаются высококачественными и сохраняются даже при комнатной температуре.

На 10 кг огурцов – 300—350 г укропа, 60 г листьев хрена, горсть черной смородины. Для рассола: на 1 л воды – 60 г соли

крупного помола.

Сухой засол огурцов

В этом случае огурцы не мыть, а только тщательно протереть тканью, после чего уложить в банку вертикально и как можно плотнее. Дно банки покрыть солью. Лучше всего использовать эмалированную кастрюлю. Ряды огурцов можно пересыпать мелко нарезанным свежим укропом. Затем огурцы засыпать солью так, чтобы заполнить все пустоты между ними. Все слои огурцов, особенно последний, тщательно засыпать. Кастрюлю или другую емкость закрыть, завязать, чтобы не съехала крышка, и убрать в холодное место.

Засоленные таким образом огурцы почти полностью сохраняют аромат, не теряют упругости.

Перед употреблением в пищу их следует сутки выдержать в холодной воде, часто меняя ее.

Огурцы свежепросоленные

Огурцы приготавливают в небольшой таре, так как рассчитаны они на скорое употребление. Лучше брать двухлитровую банку с широкой горловиной или эмалированную кастрюлю.

На дно емкости положить лист хрена, стебли укропа, 1—2 листа черной смородины, 2—3 зубчика чеснока. Огурцы не более 7 см длиной, более крупные разрезать, тщательно вымыть, срезать плодоножку с небольшой частью мякоти, сделать небольшие проколы острием ножа в двух-трех местах и уложить в емкость слоями, перекладывая пряной зеленью и зубчиками чеснока. Верхним слоем должна быть зелень. Залить рассолом комнатной температуры. Для скорого употребления залить горячим рассолом, что активизирует процесс. Рассол должен покрывать верхний слой зелени. Если огурцы засаливаются в кастрюле, то можно положить тарелку, чтобы огурцы не всплывали. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить в прохладное место. В жарком помещении огурцы могут испортиться.

Если засол производится в банках, то верхний слой держится толстыми стеблями укропа, упирающимися в «плечики» банки. Банки накрыть легкими крышками или плотной тканью. Огурцы будут готовы к употреблению через 3– 4 дня. Когда огурцы долго находятся в рассоле, то сверху появляется плесень. Это значит, что огурцы уже засолились. Чтобы избавиться от плесени, нужно рассол профильтровать через ткань. Пряную зелень промыть.

Огурцы осмотреть и отбраковать размякшие. Они обычно бывают в верхней части посуды. Оставшиеся огурцы поместить в вымытую посуду. Процеженный рассол с промытой зеленью вскипятить, остудить и влить в кастрюлю или банку с огурцами. Прикрыть.

Для рассола: на 1 л воды – 60 г соли крупного помола.

Огурцы, соленые в тыкве

Взять тыкву, срезать верхушку, вычистить внутренности, чтобы толщина стенок тыквы не была толще 1,5—2 см. Уложить огурцы, переложить их солью, эстрагоном, майораном, чабрецом, немного калийной соли. Закрыть огурцы душистыми травами и ранее срезанной верхушкой. На 4—5 кг огурцов употребить 500 г соли. Положить тыкву в бочонок, заложить пустые места огурцами, залить холодным рассолом (на ведро воды 500 г соли).

На каждые 2 ведра рассола долить 1 ведро отвара дубовой коры (на 1 ведро кипяченой воды 400 г толченой, сухой коры).

Огурцы маринованные 1

Отобрать здоровые, некрупные огурцы. Годятся для маринования и плоды, снятые двумя днями раньше, но хранившиеся в прохладном месте (до 8—10 °С). Плоды замочить на 5—6 часов в холодной воде. Банку вымыть теплой водой с содой, уложить в нее промытые и порезанные листья хрена (можно и корни), укропа, петрушки, а также – измельченный чеснок. Положить лавровые листья, красный горький перец, корицу, гвоздику и черный перец-горошек в количестве, указанном в конце данного рецепта. Надо, по возможности, придерживаться приведенных норм специй, так как при превышении одного из компонентов вкус и запах всего «букета» нарушится. Особенно это относится к красному и горькому перцу и чесноку. В банку со специями на дно вертикально поставить огурцы. Не следует верхний ряд располагать выше горлышка банки, т. к. в последствии огурцы могут выступать над поверхностью маринада. Предварительно каждый огурец еще раз осмотреть, промыть водой, а конец немного обрезать. Затем приготовить соле-сахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку. На 1 л воды расходовать 50 г соли и 40—50 г сахара. Воду для маринада лучше брать из колодца или родника. Если же берут водопроводную воду, то ее предварительно надо отстоять, чтобы она избавилась от хлора. Подогретую над паром банку с огурцами залить до самого верха

кипящим маринадом и сразу же накрыть заранее прокипяченной крышкой. Залитую маринадом банку 1—2-минутной выдержки поставить на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80—90 °С), которую затем довести до кипения. В ведре вода должна покрыть всю широкую часть банки до горлышка. Длительность пастеризации – 20 минут для трехлитровой и 15 минут для двухлитровой банки. По истечении срока пастеризации банку извлечь из воды, приоткрыть крышку, чтобы влить отмеренную дозу уксусной эссенции, а затем крышку закатать. Банку перевернуть вверх дном и поставить на противень или в таз, накрыть тряпкой, смоченной теплой водой, а затем поливать ее через каждые 2—3 минут сначала прохладной, а затем и холодной водой. Такой ускоренный способ охлаждения не позволяет огурцам размягчиться, сделаться «ватными». После 25—30-минутного охлаждения банку поставить в нормальное положение и наклеить ярлык с указанием даты консервирования и количества эссенции. На одну трехлитровую банку берется: лавровый лист – 2—3 штуки, красный горький перец – 0,2—0,25 (малый стручок), гвоздика – 9—12 штук, корица – 2—3 г, перец черный (горошек) – 20—25 штук, чеснок – 2—3 зубка, укроп – 30 г, листья и корни хрена – 18 г, петрушка – 9 г, уксусная эссенция – по вкусу.

Огурцы маринованные 2

I способ. Огурцы замочить в воде на 6—8 часов, промыть, обрезать кончики.

Измельчить листья хрена, укроп, сельдерей, петрушку, 1—2 зубчика чеснока, лавровый лист, 1/5 стручка красного перца. Половину этой смеси выложить на дно. Добавить несколько горошин черного перца, корицу, гвоздику, вишневые и смородиновые листья. Затем уложить огурцы и поверх них столько же пряностей, сколько и на дно банки.

Маринад приготовить как обычно: нагреть, помешивая, в воде для полнейшего растворения соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снять с огня, профильтровать, добавить уксус и сразу же залить огурцы горячим маринадом. Прикрыть простерилизованными крышками и стерилизовать: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 20 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 25 г сахара (1 ст. ложка), 50 г соли (1 ст. ложка и 2 ч. ложки), 100 г 9%-го уксуса либо 30 г соли (1 ст. ложка), около 400 г сахара (1,5 стакана), 3/4 стакана 9%-го уксуса.

2 способ. Некрупные огурчики, хрустящие, с мелкими семенами внутри, тщательно вымыть, обрезать кончики.

На дно про стерилизованной банки уложить лавровый лист, 3—5 листочков смородины, 1/5 стручка красного жгучего перца, несколько кусочков кореньев хрена. Красиво уложить огурчики, залить горячим маринадом.

Время стерилизации: литровые банки – 10 минут.

Для маринада (на 10 кг готовых консервов): на Юл воды – 1,5 л 6%о-го уксуса, 200 г соли, 200 г сахара, 20 г соцветий укропа, кусочки кореньев хрена.

Огурцы маринованные 3

На литровую банку необходимо: свежих огурцов 0,6 кг, мелко нарезанных листьев хрена 1,8 г, укропа 50 г, зелени сельдерея и петрушки по 2 г, стручкового красного горького перца 0,2 г, лаврового листа 1 штуку, чеснока 1,6 г. Часть листьев сельдерея можно заменить листьями черной смородины. Можно также добавить корицу, гвоздику, душистый и горький черный перец.

Для маринования отобрать огурцы среднего размера, сорванные незадолго до приготовления, промыть их и замочить в холодной воде на 6—8 часов. Затем промыть огурцы проточной водой и обрезать плодоножки. В банки уложить специи и огурцы.

Параллельно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить требуемое количество воды (на бутыль трехлитровую необходимо 1 л маринада), добавить 75 г соли, 50 г сахара на 1 л воды, поставить на огонь, кипятить 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, нагреть до кипения и добавить уксусную кислоту 9%-ной концентрации (140 мл на 1 л воды). Наполненные специями и огурцами банки залить маринадной заливкой, температура которой должна быть не ниже 80 °С.

Наполненные овощами и маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поместить в емкость с нагретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 8 минут, трехлитровых – 15 минут.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить (но не на сквозняке).

Маринованные огурцы

Огурцы замочить, тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 4—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2—3 мм. Перец очистить от семян и нарезать полосками шириной 3—4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарезать кусками длиной 10—15 см.

Корни хрена очистить и нарезать кубиками. В подготовленные банки плотно уложить нарезанные огурцы, сверху положить приправу, затем мелко нарезанный лук. Залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Для укупорки использовать крышки с зажимом.

На 10 кг огурцов – 1 кг лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зелени сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена. Для заливки на 10 л воды – 1,8 л столового уксуса, 800 г соли, 800 г сахара, 40 г черного перца.

Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой

В трехлитровую банку положить 40 г укропа с семенами, 3 г эстрагона, по 3 г листьев и корня хрена, 2—4 зубка чеснока, 3 зернышка черного перца, 3 г семян горчицы. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (25—45 г соли, 30—45 г сахара, 0,15 л столового уксуса и 14 г лимонной кислоты на 1 л воды).

После заполнения банки прикрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90 °С в воде: трехлитровые 30—35 минут, литровые – 20—25 минут, поллитровые – 15 минут.

Огурцы маринованные Ассорти

Огурцы, зелень и специи приготовить так же, как для маринованных огурцов. Кроме того, подготовить и другие овощи. Для маринада ассорти рекомендуются такие соотношения: 1) огурцы 500—600 г, цветная капуста 160—200 г, стручковая фасоль 20—40 г; 2) мелкие огурцы 400 г, патиссоны 250 г, мелкие помидоры 350 г; 3) мелкие огурцы 450—550 г, мелкие помидоры 350—400 г, лук-севок 60—80 г, морковь 40—60 г.

Маринад приготовить так же, как для маринованных огурцов. Наполненные овощами и специями банки залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и поместить в кастрюлю с водой для стерилизации или пастеризации. Время обработки для поллитровых банок 8 минут, литровых – 9—10

минут, трехлитровых – 10—12 минут. После стерилизации или пастеризации банки герметически укупорить и по возможности быстро охладить, но не на сквозняке.

Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой

В трехлитровую банку положить 40 г укропа с семенами, 3 г эстрагона, по 3 г листьев и корня хрена, 2—4 зубка чеснока, 3 зернышка черного перца, 3 г семян горчицы. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (25—45 г соли, 30—45 г сахара, 0,15 л столового уксуса и 14 г лимонной кислоты на 1 л воды). После заполнения банки прикрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90 °С в воде: трехлитровые 30—35 минут, литровые – 20—25 минут, поллитровые – 15 минут.

Огурцы в белке

При снятии огурцов с гряд необходимо выбрать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебелек. Затем огурцы тщательно промыть и хорошенько просушить. Потом покрыть огурцы яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникать никакой воздух. Смазанные таким образом огурцы просушить и повесить в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец необходимо очистить.

Огурцы со свечой

Трехлитровую банку стерилизовать 20 минут. В эту банку поставить обыкновенную восковую свечу и сложить туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем потушить ее и закупорить банку железной крышкой.

Огурчики, как у бабушки

Для маринования отобрать свежеснятые средние огурчики. Замочить их на 6 часов в холодной воде. В банку, хорошо вымытую теплой водой с содой, уложить специи из расчета на 1 л

объема: 3—4 гвоздики, лавровый лист, десятую часть маленького стручка красного горького перца, 7—8 горошин черного, 1/3 чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, одну-две веточки петрушки, хрена – в два раза больше, чем петрушки (листья и корни) и в три раза больше – укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать. Пропорции рекомендуется тщательно соблюдать.

В банку со специями вертикально уложить огурцы, предварительно обмыв водой и обрезав кончики, верхний ряд – не выше горлышка банки. Соле-сахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку, готовить заранее. Лучше сразу делать его на две или четыре трехлитровые банки, то есть 3 или 6 л. На 1 л воды вам понадобится 50 г соли и 50 г сахара.

Соль лучше всего крупного помола, вода для маринада – колодезная или родниковая (водопроводную можно выстоять, чтобы избавиться от хлора). Подогретую над паром банку с огурцами залить до самого верха кипящим маринадом и накрыть заранее «прожаренной» в кипятке крышкой.

После двухминутной выдержки поставить банку на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80—90 ˚С) и довести до кипения. Трехлитровая банка должна находиться в воде 20 минут, двухлитровая – 15 минут. После того, как извлекут банку из воды, немного приоткрыть крышку, чтобы влить заранее отмеренную дозу уксусной эссенции – 1—1,5 чайной ложки, и сразу же закатать.

Перевернуть банку вверх дном и поставить на противень или в таз. Накрыть тряпкой, смоченной теплой водой, и поливать ее через каждые 2—3 минуты сначала прохладной водой, а затем холодной. Такой способ охлаждения не даст огурчикам размякнуть, сделаться «ватными».

Огурчики по бабушкиному рецепту

Для маринования отобрать очень свежие, без дефектов огурчики средней величины. Замочить на 6 часов. В банку уложить специи из расчета на 1 л объема: 3—4 гвоздики, лавровый лист, 1/10 часть стручка красного горького перца, 7—8 горошин черного, 1/3 чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, 1—2 веточки петрушки, хрена – в 2 раза больше, чем петрушки (листья и корни), и в 3 раза больше – укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать.

Вкус всего «букета» нарушится, если не соблюсти эти рекомендации, особенно это относится к красному перцу и чесноку.

У огурчиков срезать кончики и уложить вертикально в банку.

Залить горячим маринадом (из расчета 1,5 л на трехлитровую банку) и стерилизовать: трехлитровые банки – 20 минут, двухлитровые – 15 минут.

Перед тем как закатать, влить в банки уксусную эссенцию – 1—1,5 чайные ложки (а лучше добавить ее в горячий маринад, из расчета 1 чайная ложка на 800 г заливки).

Для маринада: на 1 л воды – 50 г соли крупного помола и 50 г сахара.

Огурцы малосольные 1

Отобрать свежие огурцы, вымыть холодной водой, сложить в посуду, пересыпая измельченным чесноком, ветками укропа.

Вскипятить воду, растворить в ней соль, охладить и залить этим рассолом огурцы.

Малосольные огурцы быть готовы через несколько часов после посола.

На 2 л воды – 80—120 г соли, 1 головка чеснока, укроп.

Огурцы малосольные 2

Свежие огурцы нужно тщательно промыть, срезать кончики. Положить в стеклянную банку или фарфоровый бочонок и залить доверху соленым горячим раствором из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды. Слои огурцов переложить ветками укропа с зонтиками, листьями хрена или нарезанными тонкими ломтиками хрена, зубчиками чеснока. Через сутки огурцы будут готовы.

На 20 шт. свежих огурцов – 75—100 г соли, 20 г хрена или 2 листа хрена, 1,5 л воды, 20 г укропа, 2—3 зубчика чеснока.

Огурцы малосоленые

Огурцы вымочить в течение 2—4 часов в чистой воде, тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в банки. Приправы положить на дно и затем сверху. Рассол подогреть до 50—60 °С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей, оставить банки на 3—4 дня в комнате. За этот период проходит брожение и огурцы готовы к употреблению. Банку поставить в прохладное место. Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно добавить небольшой

кусок ржаного хлеба и немного рассола из соленых огурцов.

На 10 кг огурцов – 300 г укропа, 10—20 зубчиков чеснока, 50 г корня хрена, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, лист хрена и по желанию 3—5 стручков красного острого перца. Рассол: на 1 л – 40—50 г соли и 1 ч. ложку песка.

Огурцы малосольные пастеризованные

На 10 поллитровых банок необходимо: свежих огурцов 3,5 кг, соли 100—120 г, укропа 140 г, листа хрена 100 г, чеснока 60 г, горького стручкового перца 5 г, душистого перца в зернах 3 г и лаврового листа 2 г.

Мелкие огурцы промыть холодной водой, а затем замочить в холодной воде на 4—6 часов, после чего вновь промыть и посолить. На дно чистых и сухих банок уложить третью часть специй, затем плотно уложить огурцы до половины банок, на них – вторую часть специй и остальные огурцы. Наполненные банки залить рассолом (на 1 л воды 50—60 г соли) и оставить при комнатной температуре для молочнокислого брожения.

Через 4—6 дней, когда огурцы приобретут специфический приятный вкус малосольных огурцов, их отделить от специй и рассола, промыть в 2%-ном солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) и уложить в банки. Предварительно в каждую банку уложить свежие специи и пряности. Оставшийся рассол, в котором солились огурцы, слить в эмалированную кастрюлю, кипятить 5—10 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли и при температуре 80—85 ˚С залить огурцы, уложенные в банки, накрыть банки прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для поллитровых банок 12 минут, литровых – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить, но не на сквозняке.

Огурцы малосольные на белом хлебе

Огурцы этой засолки очень вкусны и ароматны. Огурцы вымыть, уложить плотно в банку на хлеб, размещая их вертикально. Вскипятить воду, растворить в ней соль, горячим рассолом залить хлеб и огурцы, чтобы они полностью были погружены в жидкость, сверху положить гнет. Через 2—3 дня их можно есть.

На 2 кг огурцов – 200 г белого хлеба, 1,5 л воды, 75 г соли.

Огурчики малосольные быстрого приготовления

Свежие огурцы, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, немного воды.

Нарезать огурцы кружочками, сложить в стеклянную банку до половины. Туда же добавить лавровый лист, перец горошком и другие приправы по желанию, а также соль по вкусу. Сильно потрясти банку, пока огурцы не дадут сок и станут мягкими.

Огурцы малосольные стерилизованные 1

В трехлитровую банку заложить зелень, перец, чеснок и хорошо промытые огурцы. Налить холодный рассол (в 1 л воды вскипятить 45 г соли). Банку накрыть марлей и выдержать 3—4 дня при комнатной температуре. При появлении признаков молочнокислого брожения, марлю снять, банку прикрыть крышкой и поставить на прогревание при слабом кипении на 12—15 минут. После стерилизации банку немедленно герметически закрыть и поставить крышкой вниз.

На 1,5 кг огурцов – 40 г укропа, 4—6 зубчиков чеснока, 5 г хрена, стручковый красный острый перец по вкусу (без семян), по 5 листиков вишни и черной смородины.

Огурцы малосольные стерилизованные 2

В трехлитровую банку заложить зелень, перец, чеснок и хорошо промытые огурцы. Налить холодный рассол (в 1 л воды вскипятить 50 г соли). Банку накрыть марлей и выдержать 3 дня при комнатной температуре. При появлении признаков молочнокислого брожения, марлю снять и удалить пену. Рассол слить в кастрюлю. Огурцы промыть в холодной кипяченой воде. Приправу можно обновить. Вылитый рассол довести до кипения, снимая образовавшуюся пену, а затем снова залить в банку. Банку стерилизовать 10 минут, закрыть и поставить крышкой вниз. Рассол в банке сначала будет мутным, но потом станет прозрачным.

На 1,6 кг огурцов – 30 г укропа, 2—4 зубчиков чеснока, 10 г корня хрена, стручковый красный острый перец по вкусу (без семян), эстрагон, базилик, чабер.

Огурцы по-волгоградски 1

У подготовленных огурцов обрезать кончики, сложить в емкость, залить кипятком, закрыть крышкой и укутать одеялом. Выдержать, пока вода не станет теплой. Приготовить рассол: на 10 л воды по 500 г соли и сахара, укроп и петрушка для аромата. Довести до кипения, кипятить 2 минуты, укроп и петрушку вынуть. На дно подготовленных банок положить порезанный чеснок, болгарский перец, лавровый лист, черный и молотый перец. Разложить огурцы, залить рассолом и в каждую банку добавить уксусную кислоту (100 мл).

Банки перевернуть на крышку и накрыть одеялом для медленного остывания.

Огурцы по-волгоградски 2

Огурцы тщательно промыть в двух водах, обрезать с двух сторон кончики, залить кипятком, закрыть крышкой, укутать одеялом. Начать консервирование, когда вода немного остынет, станет теплой. Приготовление рассола: в воду засыпать соль, сахар и прокипятить в ней укроп и петрушку, после этого вынуть. Перед тем, как залить рассол в банки, в него добавить уксусную эссенцию (рассол должен стоять на маленьком огне). Банки прошпарить кипятком, на дно каждой банки уложить 2—3 зубочка порезанного чеснока, 1/4 чайной ложки молотого перца. Разложить по банкам огурцы, залить кипящим рассолом, закатать банки. Банки накрыть одеялом, чтобы медленно остывали.

Чеснок, черный молотый перец, огурцы. Для рассола: на 10 л воды – 500 г соли, 500 г сахара, укроп, петрушка, 100 мл уксусной эссенции.

Огурцы «с кислинкой»

На дно банки уложить специи: 2—3 небольших зубчика чеснока, 1—2 головки нарезанного лука, хрен – листочек и кусочек корня, 1—2 веточки укропа. Вскипятить заливку, разлить по банкам. Банки пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые – 15—20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Для маринада: на 10 л воды – 1,5 стакана соли, полстакана сахара, 5 ст. ложек лимонной кислоты, 10—15 зерен черного перца, 4—6 лавровых листьев.

Огурцы с лимонной кислотой

В трехлитровую банку положить 30 г укропа с семенами, 30 г лука, 5 г хрена, 2—4 зубка чеснока, 3 зернышка черного перца, 2 лавровых листа. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (55—65 г соли, 15—20 г сахара и 18—22 г лимонной кислоты на 1 л воды). После заполнения банки прикрыть прокипяченными крышками и прогреть в кипящей воде: трехлитровые 15—20 минут, литровые – 10 минут, поллитровые – 7 минут.

Замороженный салат из огурцов

Огурцы должны быть здоровыми, зелеными, свеже снятыми, диаметром 30—40 мм. Непригодными являются огурцы мягкие, желтые, с большими семенами, завядшие или горьковатые.

Вымытые огурцы очистить специальной овощечисткой, обрезать с обоих концов и нарезать пластинками или соломкой, как для салата из свежих огурцов. Нарезанные огурцы сразу уложить в коробки, миски или пакеты, которые закрываются так, чтобы в них не осталось воздуха, и сразу заморозить.

Огурцы ускоренного посола

На одну литровую банку необходимо: свежих огурцов 300—310 г, укропа 10—15 г, листьев сельдерея 10—12 г, чеснока 2—4 зубка, горького стручкового перца 0,5—1 г.

Свежие небольших размеров огурцы промыть и замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем промыть проточной водой и обрезать с двух сторон концы.

На дно банки уложить половину зелени и специй, положенных по рецептуре, затем плотно уложить огурцы, на них вторую часть зелени и специй и залить банки горячим (температура 50—60 °С) рассолом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками или обвязать марлей и поставить на солнце.

Через 3—4 дня огурцы готовы.

Огурцы «душистые»

На дно литровой банки насыпать измельченную зелень – укроп, листья хрена, эстрагон, петрушку, сельдерей, луковицу и добавить пряности – зубчик чеснока, 2—3 горошины черного перца, 2—3 гвоздики, 1 лавровый лист, 0,5 чайной ложки сухой

горчицы. Плотно уложить мелкие свежие огурчики и залить горячей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15—20 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 5 ч. ложек соли, 1 ст. ложка сахара, 5 ст. ложек 9%-го уксуса.

Огурцы и болгарский перец

Свежие, некрупные огурчики тщательно вымыть, обрезать кончики и сложить в глубокую кастрюлю или бак. Залить кипятком, закрыть крышкой, укутать. Когда вода остынет, огурцы вынуть и разложить по банкам.

На дно каждой литровой банки положить порезанную дольку чеснока, 1—2 сладких болгарских перца, 6—8 горошин черного перца, 1 лавровый лист. Затем заложить огурцы.

Для рассола растворить в воде при нагревании соль и сахар, заложить петрушку и укроп, довести до кипения, прокипятить пару минут, снять с огня и процедить. Добавить уксус. Горячим рассолом залить огурцы и закатать банки.

Для дальнейшей пастеризации укупоренные консервы укутать одеялом.

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки сахара и 2 неполные ст. ложки соли.

Огурцы в сладкой заливке

В про стерилизованные литровые банки уложить нарезанную свежую зелень, небольшую дольку чеснока, среднего размера луковицу, лавровый лист, 2—3 горошины черного перца и столько же гвоздики. Добавить 0,5 чайной ложки сухой горчицы, влить 2 столовые ложки 9%-го уксуса. Уложить вертикально огурцы и залить горячей заливкой.

Стерилизовать: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (5 ч. ложек), 25 г сахара (1 ст. ложка).

Пряный засол

Огурцы рассортировать по размеру и тщательно вымыть. Если их собрали раньше, а не в этот день, то замочить их в воде на 6—

8 часов. Затем уложить огурцы в бочку, эмалированное ведро или кастрюлю плотными рядами, пересыпая пряностями. На дне и поверх огурцов также насыпать по слою пряностей.

Залить 6%-м соляным рассолом – 60 г соли на 1 л воды.

Огурцы в огурцах

Подготовленные для засолки мелкие огурцы уложить в емкость со специями, переслаивая мелко изрубленными, смешанными с солью перезревшими огурцами. На 10 кг зеленых огурцов расходуется 10 кг перезревших и 600 г соли.

Хрен, укроп, перец стручковый красный, чеснок положить обязательно. Огурцы накрыть салфеткой, сверху положить деревянный кружок и гнет.

Когда огурцы будут готовы, достать их следует чисто вымытой вилкой или ложкой, но ни в коем случае не рукой.

Огурцы с помидорами

Приготовить молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка и сельдерей) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 3—5 гвоздик). Уложить овощи (внизу огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом.

Маринад приготовить обычным способом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Закатать.

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 ст. ложки), 75 г сахара (3 ст. ложки), 100 г 9%-го уксуса.

Огурцы с горчицей

При употреблении горчицы лучше опустить ее в рассол в марлевом мешочке. При этом горчица не оседает на плоды, а в рассол переходят только растворимые в воде вещества. На 1 кг огурцов – 40 г укропа, 10 г хрена, 1 зубок чеснока, 5 листиков дуба или вишни листа, 0,2 стручка горького перца. Рассол: на 5 л воды 300—400 г соли, 2 столовые ложки горчицы.

Огурцы кисло-сладкие

Огурцы рассортировать по размеру, форме и цвету. Мелкие плоды длиной не более 7 см консервировать в поллитровых

банках, более крупные, длиной до 10 см, – в банках емкостью 1, 2 и 3 л. Собранные за день-два до переработки огурцы замочить в чистой холодной воде на 3– 6 часов для восстановления их свежести. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно нарезать половинками или крупными кружками толщиной 1,5—3 см. Одновременно подготовить свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку и сельдерей и т. п. Крупную зелень нарезать на две-три части, небольшие луковицы репчатого лука весом 20—30 г, как и зубки чеснока, очистить. Довести до кипения заливку (1 л воды, 50 г соли и 25 г сахара). В литровую банку положить две столовые ложки 9—10%-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, 2—3 штуки черного перца и гвоздики, лавровый лист, 15—20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушку и сельдерей) и половину чайной ложки семян горчицы, после чего заложить огурцы (600—650 г) и залить горячей заливкой.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить на прогревание в кипящую воду: поллитровые – на 3—5 минут, литровые – 8—9 минут и трехлитровые – на 12—15 минут. При прогревании надо внимательно следить за цветом огурцов. Если их окраска из ярко-зеленого переходит в оливковый цвет, значит температура в банке достигла 67—70 °С и прогревать их больше не следует, банки надо немедленно герметически укупорить и охладить.

Кисло-сладкие огурцы можно приготовить и другим способом. Огурцы заложить в банки (2– 3-литровые) и 2—3 раза залить кипятком с трех-четырех минутной выдержкой. Затем воду слить и в банки положить чеснок. Заливку из соли и сахара с пряностями и зеленью кипятить 10—12 минут и горячей залить огурцы (с добавлением уксусной эссенции – 20 г на трехлитровую банку), немедленно укупорить банки прокипяченными крышками и охладить на воздухе.

Огурцы пол капроновую крышку

Нарвать зеленого укропа и листьев хрена. Помыть, нарезать и уложить на дно трехлитровой банки. Отобрать огурцы одного размера и промыть в холодной воде. Уложить плотно в банку. Добавить 2—3 лаврового листа, 2—3 зубка ярого чеснока, 1 зубок зимнего чеснока. Насыпать 1 неполную рюмку соли (30—40 г) и залить водой.

Плотно закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Огурцы под металлическую крышку.

Огурцы нужно выбрать небольшие, примерно одинакового размера. Все тщательно промыть. Укладывать специалисты советуют так: сначала 1/3 специй, затем первый слой огурцов вертикально, затем еще 1/3 специй, потом остальные огурцы горизонтально и оставшиеся специи сверху.

Специи на трех литровую банку: добавить несколько горошин душистого перца, горький стручковый перец (на любителя), несколько зубков чеснока (много не нужно, потому что чеснок размягчает огурцы, а совсем без чеснока не вкусно), 30 г соли, 40 г уксуса.

Залить огурцы кипятком (осторожно, чтобы не лопнула банка). Накрыть банку крышкой и стерилизовать 20—25 минут. После стерилизации закатать, перевернуть горлышком вниз, накрыть полотенцем и оставить до следующего утра.

Хранить в прохладном месте.

Варенье из огурцов

Самые маленькие и зеленые огурчики, без зерен, вымыть и хорошо вытереть, опустить в сильно посоленную воду, положить туда же капустного листа, поставить на несколько дней в теплое место, чтобы огурчики пожелтели, тогда переложить их в таз, положив на дно и прикрыв огурцы такими же листьями от капусты, вскипятить соленую воду, в которой мокли огурцы, залить ею их; когда слегка остынет, слить, вскипятить, опять залить и повторять так до тех пор, пока огурцы не позеленеют, каждый раз накрывая таз, чтобы вода остывала медленнее. Когда огурчики позеленеют, опустить их в холодную воду на 3 дня, потом вынуть, обтереть хорошо, залить остывшим слабым сиропом, приготовленным из 400 г сахара и 1,5 стакана воды с добавлением имбиря, цедры и сока 2 лимонов. На другой день слить сироп, прибавить на каждые 400 г огурцов 600 г сахара, уварить до густоты, опустить в него огурчики, вскипятить их два раза.

Пикули

Про стерилизовать 5 литровых банок. Для того, чтобы их заполнить, потребуется: кочан цветной капусты (разобрать на соцветия, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3—4 минуты), 2 свежих молоденьких кабачка, 5 крупных сочных морковин, 5 сладких болгарских перцев, 25 луковок «севок» или «выборок», 25 мелких зубчиков чеснока, 20—25 мелких помидорок «сливка» и 25 самых мелких огурчиков, кислое яблоко

(лучше «антоновку»), а также зелень – 10 веточек черной смородины с листьями, стебли сельдерея и петрушки без листьев, сухие соцветия укропа («зонтики»).

Морковь, яблоко, перец, кабачки вымыть, почистить и нарезать: яблоко – дольками, перец – полосками, кабачок – кусочками, морковь нашинковать. Затем бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками 1,5—2,5 см.

Половину веточек смородины, половину зелени, кусочки яблока и пряности разделить на 5 частей и уложить на дно каждой банки. Затем плотно уложить вперемежку огурчики, помидорки, соцветия цветной капусты, морковь, перец, кабачки. Сверху снова положить по смородиновой веточке, по горсти зелени, по лавровому листику, по 1 гвоздике, по 3 горошины душистого перца. Вскипятить маринад и горячим залить банки, добавив в маринад уксус и специи. Банки накрыть крышками и стерилизовать 12 минут.

Для маринада: на 2 л воды – 120 г сахара (4 столовые ложки и 2 чайные ложки), 130 г соли (4 столовые ложки и 1 чайная ложка), 200 г 6%-го уксуса, 15 горошин черного перца, либо особым рецептом, который делают так: все пряные растения и чеснок измельчить и смешать. Горсть смеси уложить на дно банки слоем в 1—1,5 см. Затем на дно положить (в расчете на литровую банку) 10—15 зерен черного перца, 1/5 стручка красного перца и один лавровый лист. Заложить огурцы и поверх положить столько же пряностей, сколько и на дно. Всего на 1 литровую банку расходуют около 35 г пряностей.

Желательно консервировать мелкие огурцы в банках емкостью 1 л и 1,5 л, поскольку эти емкости быстро прогреваются и так же быстро остывают.

Патиссоны

Патиссоны – родственники тыквы, а вот готовят их как цветную капусту. Причем используют в кулинарии только в недозрелом виде. Но самые вкусные патиссоны – консервированные, для их приготовления отбирают плоды с мелкими семенами, диаметром не более 7 см. Тщательно промывают, отрезают плодоножки с небольшой частью мякоти – не более 1 см, а затем 4 минуты бланшируют в кипящей воде и сразу же опускают на несколько минут в холодную воду. После такого вот контрастного душа патиссоны можно консервировать. Лучшие сорта для заготовок – Белые 13, Белые ранние, Желтые плоские.

Консервирование кабачков и патиссонов

Консервировать кабачки длиной не более 10 см, а патиссоны – диаметром не более 7 см. Более крупные плоды нарезать на части. Плоды бланшировать в течение 3—5 минут в зависимости от их размера, затем охладить в холодной воде. В банки уложить: головку лука, зубок чеснока, 2—3 штуки черного перца, гвоздики, лавровый лист. Залить горячей заливкой. Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли, 25 г сахара, 70 г 9%-ного уксуса. Пастеризовать банки при 90 °С: поллит-ровые – 8—9 минут, литровые – 8—10 минут, трехлитровые – 12—15 минут.

Патиссоны консервированные 1

На 10 поллитровых банок необходимо: свежих патиссонов 3,2 кг, воды для маринада примерно 1,8 л, соли 100 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 230 мл, петрушки 15 г, укропа 50 г, сельдерея 30 г, листьев хрена 30 г, листьев мяты 5 г, чеснока 15 г, красного горького перца 3,5 г, душистого перца в зернах 3 г, лаврового листа 7 штук.

Для консервирования взять свежие, только что собранные плоды, зеленовато-белого или зеленовато-желтого цвета. Если патиссоны консервировать целиком, то поперечный диаметр плодов должен быть не более 7 см, более крупные патиссоны консервировать разрезанными на части.

Отобранные патиссоны промыть, отрезать у них плодоножки, захватывая небольшую часть плода (не более 1 см), так как возле плодоножки мякоть патиссона несколько грубовата.

Подготовленные патиссоны бланшировать в кипящей воде 3—5 минут в зависимости от размеров плодов и погрузить на 3—5 минут в холодную воду.

Зелень промыть, стряхнуть воду и нарезать на кусочки длиной 4—6 см. Чеснок очистить и разрезать вдоль пополам или на пластинки. На дно чистых банок положить зелень и пряности, а затем плотно уложить подготовленные патиссоны.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, довести до кипения и профильтровать через 3—4 слоя марли. Профильтрованный рассол поставить на огонь, довести до кипения и влить в него уксусную кислоту.

Наполненные банки залить горячим (температура 90—95 ˚С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в воду, нагретую до 75—80 ˚С, для стерилизации или пастеризации.

Режим стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 8 минут. Бутылки трехлитровые пастеризовать при 95 ˚С в течение 20 минут. По окончании обработки банки и бутылки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Патиссоны консервированные 2

Мелкие консервировать целиком, крупные разрезать на части. Патиссоны тщательно вымыть, особенно ребристые края, отрезать плодоножки. Поместив в дуршлаг, бланшировать в горячей воде 3 минуты. Охладить и плотно уложить в банки. Залить рассолом (1 чайная ложка соли на 2 л воды). Укупорить и стерилизовать 15 минут.

Патиссоны консервированные 3

Для консервирования применяют молодые патиссоны диаметром до 5—6 см. Не пригодны плоды перезрелые с огрубевшей кожицей и семенами, вялые, побитые, раздавленные, загнившие и пораженные вредителями. Потребуется 300 г патиссонов, 6 г укропа, половинка перца горького стручкового 2 зубчика чеснока. Для заливки (в граммах): соль, 15—17 г уксуса 5%-ного.

Патиссоны рассортировать по величине, мягкой щеткой тщательно очистить от земли и песка, промыть чистой водой, удалить завязь и плодоножки, после чего плоды бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут и охладить в воде.

Мелкие плоды можно укладывать целыми, крупные же рекомендуется разрезать на две-четыре части.

На дно банки уложить нарезанную зелень и сверх нее патиссоны.

Залив банки горячей заливкой, их накрыть крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и стерилизовать: поллитровые – 8 минут и литровые – 10 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и уложить горлышками вниз для воздушного охлаждения.

Патиссоны консервированные 3

Взять молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервировать целиком, крупные нарезать на дольки. Нужно вырезать плодоножку с небольшим количеством мякоти. Бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут, сразу же остудить в холодной воде (3—5 минут). На дно банок положить несколько кусочков кореньев хрена, сельдерей, петрушку, зубчик чеснока, 1/4—1/5 стручка красного жгучего перца, 3—5 горошин черного, лавровый лист. Уложить патиссоны, сверху положить 2—3 сладких перца и залить маринадом.

Стерилизовать: поллитровые и литровые банки 10 минут, трехлитровые – 20 минут.

Для маринада: на 1 л воды – 70 г соли (2 ст. ложки и 1 ч. ложка), 10—13 г уксусной эссенции.

Патиссоны маринованные 1

На одну литровую банку необходимо: целых патиссонов 570 г, маринада 430 г, листьев мелко нарезанного хрена 1,8 г, укропа 50 г, листьев сельдерея и петрушки 3,75 г, стручкового красного горького перца 0,2 г, лаврового листа 1,5 штуки, чеснока 1,6 г. Можно также добавить пряности: корицу, гвоздику, душистый и черный горький перец.

Для маринования отобрать патиссоны небольших размеров с нежной сладкой мякотью. Их тщательно промыть, срезать плодоножки и бланшировать в кипящей воде 3—5 минут, после чего охладить в холодной воде. Подготовленные для маринования патиссоны могут храниться до укладки в банки в холодной воде не более 1,5—2 часов.

Подготовить зелень. Параллельно приготовить маринад. Для

литровой банки в эмалированную кастрюлю налить 400 мл воды, добавить по 20 г соли и сахара. Смесь кипятить 10—15 минут, профильтровать в 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и добавить 50—60 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

На дно банок уложить зелень и пряности, а затем плотно – патиссоны. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура не ниже 80 ˚С), накрыть лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для литровой банки 12 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить (но не на сквозняке), так как при медленном охлаждении патиссоны значительно размягчаются, делаются дряблыми, снижаются их вкусовые свойства.

Патиссоны маринованные 2

Молодые, свежие, нежные плоды патиссонов с недоразвитыми семенами сортировать по качеству и размеру на две группы: диаметром до 7 см и более. Помыть, удалить остатки завязей и плодоножки. Подготовить зелень и чеснок. Перцы стручковые промыть, крупные нарезать на дольки, удалить плодоножки и семенники. Мелкие перцы уложить в банки целыми. На дно подготовленной банки положить зелень, пряности, чеснок и стручковый перец. Рецептура пряностей и зелени такая же, как и при приготовлении огурцов консервированных. Сверху уложить патиссоны: мелкие плоды целыми фигурно, крупные нарезать на дольки шириной не более 12 см и разместить насыпью, встряхивая банки. Наполненные банки залить кипящим отфильтрованным рассолом, добавить 80%-ную уксусную кислоту (1 столовую ложку на 1 л заливки). Банки накрыть крышками, поместить в стерилизационную ванну с температурой воды 50—60 ˚С и стерилизовать при кипении воды: банки поллитровые – 5 минут, литровые – 7—10 минут, трехлитровые – 20 минут, затем немедленно укупорить. Патиссоны консервированные приготовить без стерилизации – горячим разливом.

На 600—650 г патиссонов – 20—40 г зелени, 300—310 г рассола.

Соленые патиссоны

На 3 л воды потребуется 2 стограммовых стаканчика крупной

соли, 2,5 стаканчика сахара, 2 стаканчика 9%-ного уксуса. Нарезанные патиссоны сложить в подготовленные банки, сверху уложить 2—3 сладких перца. Добавить специи: 5 горошин душистого, 10 горошин черного, один стручок горького перца, 2—3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа. Рассол вскипятить, остудить, чтобы был теплым. Залить в банку (с верхом) и стерилизовать 20—25 минут. Помните, что вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Патиссоны соленые 1

На трехлитровую банку требуется: 1,8 кг свежих патиссонов, 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г листьев хрена, 1—2 штуки горького красного перца, 3—5 зубчиков чеснока. Для засолки следует отобрать свежие, только что собранные, с недоразвитыми семенами патиссоны зеленовато-белого или зеленовато-желтого цвета диаметром не более 7 см. На дно банок уложить третью часть специй, затем до половины банки плотно уложить подготовленные патиссоны. В середину банки положить вторую часть специй, а затем заполнить банку патиссонами доверху. В конце уложить оставшиеся специи. Наполненные банки залить рассолом (50—60 г соли на 1 л воды), накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре 8—10 суток, затем добавить рассол, чтобы он покрывал патиссоны, и хранить в прохладном помещении, лучше в холодильнике.

Патиссоны соленые 2

Патиссоны нарезать (маленькие оставить целыми), сложить в банки, сверху положить 2—3 сладких перца и 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2—3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа, вымытого и просушенного. Рассол вскипятить, остудить до теплого. Залить содержимое банки (до верха) и стерилизовать 20—25 минут.

Надо иметь в виду, что вода для стерилизации вначале должна быть обязательно той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Для рассола: на 3 л воды – 100—120 г соли, 150 г сахара, 400 г 9%-ного уксуса, специи.

Патиссоны по-украински

Патиссоны нарезать. На дно трехлитровой банки положить 5 горошин душистого, 10 горошин черного, 1 стручок жгучего перца, 2—3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа. Рассол вскипятить, снять с огня, влить уксус. Рассол остудить до теплого. Уложить патиссоны и залить рассолом с верхом и стерилизовать 20—25 минут.

Для рассола: на 3 л воды – 200 г соли, 250 г сахара, 200 г 9%-го уксуса.

Икра из патиссонов

На одну литровую банку необходимо: свежих патиссонов 1,8 кг, растительного масла 100 г, лука 1,25 кг, чеснока 15 г, укропа 5 г, петрушки 5 г, 9%-ного столового уксуса 40 мл, сахара 10 г, соли 15 г.

Для икры можно использовать патиссоны крупных размеров. Их промыть, срезать плодоножки, нарезать кружками толщиной 1,5 см, а кружки нарезать на 8—10 частей.

Икру можно приготовить обжариванием кружков или увариванием долек. В первом случае кружки обжарить на сковородке в прокаленном растительном масле до золотистого цвета, охладить до 70 °С, после чего пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить, мелко нарезать, растереть с солью в ступке (5 г соли на 15 г чеснока). Укроп и петрушку нарезать кусочками длиной 0,5 см. В измельченные патиссоны добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар, 10 г соли и уксусную кислоту. Смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 75 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Если икру приготовить методом уваривания долек, то на одну литровую банку потребуется: свежих патиссонов 1,8 кг, лука 70 г, масла растительного для обжарки лука 35—40 г, нарезанного укропа и петрушки 8—10 г, чеснока 12—15 г, соли 15 г, сахара 15 г, 9%-ного уксуса 80 мл, черного молотого перца 5 г. Патиссоны, нарезанные дольками, уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза, добавить обжаренный в масле лук, нарезанную зелень, толченый с солью чеснок (5 г соли на 15 г чеснока), молотый черный перец, соль (10 г), сахар и уксус.

Массу тщательно перемешать и уложить в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 70 минут, для литровых – 80 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Цукаты

Молодые патиссоны (4– или 5-дневной завязи) промыть щеткой в холодной воде, срезать у них плодоножки и нарезать плоды вдоль на небольшие дольки (длина ребра 15—20 мм). Нарезанные дольки поместить в дуршлаг, опустить в кипящую воду на 1 минуту, а затем в холодную проточную воду, выложить в эмалированный таз и залить кипящим сахарным сиропом. Для приготовления сиропа на 1 кг подготовленных долек (до бланширования) взять 1,2 кг сахара и 300 г воды. Сахарный сироп проварить 10—15 минут до полного растворения сахара, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь нагреть до кипения и вылить в таз с дольками. Залитые сахарным сиропом дольки выдержать 10 часов, после чего в смесь добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг смеси), уварить 10 минут и вторично оставить на 10 часов, затем цукаты уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа 108 °С. При этой температуре появляются пузырьки диаметром 10—15 мм. В конце уваривания в смесь добавить ванилин (0,05 г на 1 кг смеси).

Сваренные цукаты откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставить на 1—1,5 часов для полного стекания сиропа и охлаждения долек. Охлажденные дольки выложить на сито в один ряд, подсушить при комнатной температуре в течение 1—2 суток, а затем обсыпать сахаром и досушить. При длительном хранении цукатов во избежание пересыхания их сложить в сухие чистые банки и герметически укупорить крышками.

Перец

Перец относится к семейству пасленовых. Обычно это однолетник, но при создании определенных условий он может быть и многолетним.

Цветки появляются непрерывно, пока живет растение. Особенно их много бывает при оптимальном обеспечении теплом, влагой и светом. Нельзя допустить смешанные посадки сладкого и горького перцев, иначе получатся не сладкие, а горькие плоды. При недостатке света в пору цветения пыльца теряет жизнеспособность, могут появиться плоды без семян, сплюснутой формы, недоразвитые и легковесные. Такие плоды обрывают первыми, не дожидаясь созревания.

Пряный аромат сладкого перца, обусловленный наличием летучих эфирных масел, улучшает аппетит, способствует усвоению пищи, в нем много витаминов. Например, по витамину С перец – чемпион среди овощей.

Этого ценного витамина в нем не меньше, чем в черной смородине или в лимонах. Всего 50 г сладкого перца удовлетворит суточную потребность человека в витамине С. Другого полезнейшего вещества – каротина в перце приблизительно столько же, что и в моркови. Богат он еще фруктозой, глюкозой, полезными органическими кислотами и минеральными солями. Причем свежий перец хранится долго, в холодильнике в течение месяца.

Перец – культура универсального назначения, в ходу круглый год в свежем и переработанном виде: консервированном, маринованном, фаршированном, засоленном, замороженном, сушеном. Используют его также совместно с другими овощами для улучшения вкуса, аромата и повышения питательной ценности.

Нельзя сбрасывать со счетов важное агротехническое значение перца как предшественника, оздоравливающего почву от вредителей и болезней. Особенно ценны сорта, устойчивые к увяданию или богатые эфирными маслами, которыми отпугивают насекомых. После перца в теплицах хорошо растут помидоры, огурцы, арбузы.

Перец можно мариновать целиком и порезанным на дольки. В любом случае у него необходимо вырезать плодоножку и вытряхнуть семена, так как семена придают маринаду горечь. Перец моют перед чисткой и после удаления семян.

Перед маринованием перец обычно бланшируют.

Сладкий перец (стручковый) консервированный 1

Вымытый крупный мясистый сладкий перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую воду, вынуть, дать воде стечь. Затем уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку все компоненты, указанные в рецептуре, залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды так, чтобы образовался выпуклый мениск, закрыть стерильной крышкой и быстро закатать, не стерилизуя.

Для рассола: 1 ч. ложка сахара, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1—2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, листья и черешки сельдерея.

Сладкий перец (стручковый) консервированный 2

Вымытый мясистый перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, уложить в литровые банки, пересыпав очищенными дольками чеснока, залить горячим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды так, чтобы сверху можно было налить 1—2 столовые ложки растительного масла, закрыть стерильной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 7—10 минут, вынуть, перевернуть банки вверх дном, дать остыть.

На 1 банку – 1—2 головки чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты.

Перец консервированный

На дно банки уложить веточки укропа, петрушки, лист хрена или небольшой кусочек кореньев, лавровый лист, 2—3 горошины душистого перца. Тщательно вымытый перец очистить от семян, сполоснуть водой и плотно уложить в поллитровые (если перчины не крупные) или литровые банки. Приготовить маринад и горячим залить банки.

Стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 25 г сахара (1 ст. ложка), 15 г уксусной эссенции (1 ст. ложка).

Болгарский перец (консервированный).

Все смешать и закипятить. Далее в кипящую массу нарезать перец. Добавить несколько долек чеснока, душистый перец. Кипятить помешивая примерно 20 минут. Затем разлить в стерильные банки и закрыть.

Для рассола: стакан воды, стакан сахара, стакан уксуса, ст. ложка соли, ст. ложка меда, чеснок, душистый перец.

Перец крепкого посола

Подготовленный сладкий перец пересыпать солью и для компактности один вложить в другой, при надобности разрезая вдоль плода. Плотно уложить в глубокую эмалированную посуду, сверху положить кружок и гнет. Через 12—15 часов, когда появится сок, залить холодным рассолом, положить ткань, кружок (или большую плоскую тарелку), гнет. Выдержать несколько дней при комнатной температуре и перенести в холодное место.

После 12—15 часов выдержки можно переложить перец в большие банки с широким горлом, влить рассол, положить кружок и гнет, выдержать указанное выше время при комнатной температуре. По истечении времени груз снять. Рассол должен покрывать перцы. Если рассола окажется мало, то приготовить рассол по рецепту и добавить сколько нужно. Хранить в холодном месте. Перед употреблением вымочить перцы в холодной воде. Засоленные перцы использовать для салатов и фарширования.

На 10 кг сладкого перца – 350—400 г соли. Для рассола: на 1 л воды – 50 г соли.

Фаршированный перец в томатном соке

Вымыть помидоры и приготовить из них томатный сок. Сок варить на слабом огне 30 минут. Перец, морковь, лук и свеклу вымыть и очистить. У перцев удалить семечки. Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Лук нашинковать. Нафаршировать перец овощами, уложить в банки, залить горячим томатным соком и закрутить. Остывшие банки поставить в прохладное место.

На 3 кг перца – 1 кг моркови, 3 крупные свеклы, 3 головки репчатого лука, помидоры, соль.

Перец фаршированный квашеный

Свежий перец промыть, бланшировать в кипящей воде 3—5 минут и немедленно охладить холодной проточной водой. Остальные операции такие же, как при квашении фаршированных баклажанов.

Для более длительного хранения квашеного фаршированного перца его уложить в трехлитровые банки и через 5—8 дней после появления молочнокислого брожения залить слоем (1—2 см) прокипяченного подсолнечного масла (70 °С). Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 50—60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для трехлитровых банок 90 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить и охладить на воздухе, не переворачивая вниз горлышком. На 10 кг свежего перца необходимо: моркови 4 кг, кореньев петрушки 1 кг, репчатого лука 1 кг, чеснока 60—80 г, зелени петрушки 80 г, соли 300 г, сельдерея 500 г, подсолнечного масла для обжарки 800 г, подсолнечного масла для заливки 500 г.

Перцы, фаршированные капустой

В домашних условиях можно приготовить консервы нескольких видов: зеленый салатный перец, фаршированный белокочанной шинкованной капустой, красный салатный перец, фаршированный красной капустой, темно-красный помидорообразный перец сорта «Гогошары», фаршированный белой капустой.

Капусту очистить от покровных листьев, разрезать на четыре части, вырезать кочерыжку, нашинковать, посыпать солью и залить уксусом.

На 1 кг капусты требуется 40 г чистой столовой соли и полстакана 5%-ного уксуса. Смесь выдержать 24 часа, после чего отжать сок и добавить 2 г тминных семян.

Перцы рассортировать, промыть, дать стечь воде, вырезать плодоножки и семенники, бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут, дать стечь воде, затем фаршировать капустой, уложить фаршированные перцы в подготовленные банки, добавить лавровый лист и 2 зерна душистого перца и залить горячим маринадом.

Для приготовления маринада на 1 л воды добавить 1 столовую ложку соли и полстакана 5%-ного столового уксуса и кипятить одну минуту.

Банки, наполненные фаршированным перцем, залить горячим маринадом на 2 см, ниже верха горлышка, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать поллитровые – 25—

30 минут и литровые – 35—40 минут.

После стерилизации их немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное. Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам.

Перец, фаршированный капустой

Капусту тонко нашинковать, лук нарезать полукольцами, морковь натереть соломкой на терке. Овощи смешать и потушить на растительном масле (лучше на подсолнечном) и остудить. Перец почистить и бланшировать 3—5 минут в кипящей воде. Перец аккуратно нафаршировать. Мясистые, мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки) и 100 г сахара (4 столовые ложки), лавровый лист и душистый перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут. Горячим соусом залить банки и стерилизовать: пол-литровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Перец фаршированный

Из крупного мясистого перца удалить плодоножки с семенами, после чего перец вымыть. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Коренья нашинковать и потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры ошпарить горячей водой, протереть через дуршлаг, кожицу удалить, выложить в эмалированную посуду, довести до кипения и проварить 15 минут, постоянно помешивая. Затем к томатной пасте добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и проварить еще 10 минут. Измельчить зелень петрушки. Прокипятить растительное масло в течение 3—5 минут, охладить до 70 °С и разлить в про стерилизованные литровые банки по 2 столовые ложки. Лук, морковь, коренья петрушки и зелень хорошенько перемешать, посолить и набить этой массой перец. Уложить фаршированный перец в банки с предварительно налитым растительным маслом и залить горячей томатной пастой с приправами. Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 55 минут, литровые – 65 минут.

На 1 кг перца – 700 г помидоров, 300 г моркови, 250 г репчатого лука, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20—25 г соли, 40—45 г сахара, 1—2 ст. ложки 9%-го уксуса, 5—6 горошин черного перца.

Перец, фаршированный морковью и кореньями

Отобрать мясистые плоды небольшого размера, аккуратно очистить от семян и бланшировать 3—5 минут в кипящей воде.

Приготовить фарш. Лук нарезать крупными кольцами. Морковь нарезать соломкой. Корень сельдерея и петрушки мелко нарезать. Все овощи обжарить по отдельности, слегка остудить и смешать, добавив измельченную зелень и 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки).

Аккуратно, чтобы не разорвать, набить перец фаршем. Уложить нафаршированный перец в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым. Отдельно приготовить томатный соус. Для этого можно воспользоваться готовой томатной пастой и разбавить ее равным количеством воды, вылить в глубокую кастрюлю, довести до кипения. При этом на 1 л соуса добавить 50 г сахара (2 столовые ложки) и 30 г соли (1 столовая ложка). Томатную заливку можно приготовить иначе. Для этого мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки) и 100 г сахара (4 столовые ложки). Желательно добавить молотый красный и черный перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут. Горячим соусом залить банки и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Для фарша – 8 частей моркови, 1 часть лука, 1 часть кореньев.

Перец сладкий маринованный

I способ. Подготовленный перец бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, откинуть на сито и сразу залить холодной водой. Стручки вставить один в другой и плотно уложить в банки, залить горячим маринадом и пастеризовать банки при 90° С: поллитровые – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20—30 минут, трехлитровые – 40—45 минут. Укупорить.

Для маринада: на 1 л воды – 60—80 г 7%-ного уксуса, 40– 70 г соли, 50—80 г сахара, 2—3 лавровых листа, по 8 горошин черного и душистого перца.

II способ. Подготовить крупные плоды сладкого перца и запечь в слабо нагретой духовке при 100—150° С, следя, чтобы не подгорели. Вынув из духовки, перцы посолить и выложить в миску, плотно закрыть крышкой. Оставить на ночь, чтобы перец дал сок. Выложить перец рядами в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый ряд тертым хреном и добавляя вразброс

кусочки лаврового листа. Полить образовавшимся за ночь соком, добавить по вкусу уксус, закрыть крышкой и оставить на 7—10 дней.

После выстаивания можно добавить немного соли, измельченный репчатый лук и полить растительным маслом. Подавать к столу как закуску.

Перец, приготовленный по этому рецепту, может храниться не более недели. Поэтому целесообразно салат законсервировать по предыдущему рецепту.

На 1 кг сладкого перца – 2 ст. ложки натертого корня хрена, 3—4 лавровых листа, 1 крупная луковица, уксус, растительное масло, соль.

III способ. Подготовленный и бланшированный в течение 5 минут перец охладить, уложить вертикально в банки, предварительно разрезав плоды вдоль или поперек, на куски шириной не более 10 мм. Банки заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10—15 минут, двух и трехлитровые – 20—30 минут. Укупорить, проверить на герметичность и охладить, перевернув банки вверх дном.

Для заливки: на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Маринованный фаршированный перец

Перец бланшировать в подсоленной кипящей воде в течение 1—2 минут. Остальные приемы приготовления те же, что в маринованном фаршированном помидоре.

На 10 шт. перца сладкого – чеснок 120 г, петрушка 150 г, мята 100 г, стручковый перец 150 г, соль 20 г, винный уксус 500 г.

Маринованный стручковый перец

Для маринования используются молодые зеленые стручки перца. Перец перебрать, промыть, уложить в глубокую посуду и залить 4—5%-ным раствором соли. Сверху прижать гнетом и, герметически закрыв, выдержать 6—8 дней, в течение которого цвет перец постепенно становится желтоватым. Затем рассол слить, перец залить винным уксусом, выдержать до готовности.

На 1 кг перца стручкового – соль 150 г, винный уксус 150 г.

Перец маринованный 1

На 10 поллитровых банок необходимо: сладкого перца 5,4 кг, сахара и соли по 60 г, 9%-ного уксуса 300 мл, корицы 1,5 г, гвоздики, душистого и черного горького перца по 1 г, лаврового листа 2 г, воды 1,5 л.

Для консервирования отобрать свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары – красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых помидоров и содержащий много витаминов. Перец промыть, поместить на 30—40 секунд в хорошо прокаленное масло, а затем – в холодную воду и тут же снять кожицу, удалить плодоножки и семенники. Можно консервировать перец и с кожицей. В этом случае плоды бланшировать паром или в кипящей воде 2—3 минуты. Подготовленный перец плотно уложить в банки, на дно которых предварительно положить пряности: корицу, гвоздику, черный горький перец, душистый перец, лавровый лист. Пряности можно добавить в маринад.

Маринад приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар, кипятить смесь 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и добавить в нее уксусную кислоту. Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом залить банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С для пол-литровых банок 15 минут, для литровых – 25 минут, для трехлитровых – 40 минут. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С пол-литровых банок 15 минут, литровых – 20 минут. Стерилизацию проводить при слабом кипении воды. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец маринованный 2

Перец почистить и бланшировать в кипящей воде 3—5 минут, после чего на 2 минуты опустить в холодную воду. На дно банки уложить 1—3 горошины душистого перца, лавровый лист. Затем плотно уложить в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым. Но необходимо иметь в виду, что в банке должно все-таки остаться место для достаточной циркуляции

жидкости при стерилизации.

Приготовить маринад. Для этого растворить, помешивая, в воде при нагревании соль и сахар, вскипятить, снять с огня, профильтровать, влить уксус и горячим маринадом залить банки.

Стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 25 г сахара (1 ст. ложка), 100 г 9%-го уксуса.

Перец, маринованный с растительным маслом

Вымытый перец очистить от семян, ополоснуть водой и опустить в кипящий маринад. Кипятить 10—15 минут (в зависимости от величины перчин), сразу же разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

На 3 кг перца (на 3 литровые банки) – 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 5 стаканов воды, 3 ст. ложки соли.

Перец салатный маринованный

Перцы рассортировать, промыть, дать стечь воде, вырезать плодоножки и семенники, бланшировать в кипящей воде 2—5 минут для придания им мягкости, дать стечь воде, уложить горячими в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Для приготовления маринада на 1 л воды добавить от 1/2 до 1 стакана 5%-ного уксуса, по одной столовой ложке соли и сахара и кипятить в течение 1 минуты.

В качестве приправы на одну банку емкостью 0,5 л добавить 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца и 1—2 зубка чеснока, очищенного от сухой кожуры.

Банки, наполненные перцем, залить горячим маринадом на 3 см ниже верха горлышка, сверху влить одну столовую ложку прокаленного и охлажденного до 70 °С подсолнечного масла.

Залитые банки накрыть подготовленными крышками и стерилизовать: поллитровые – 15—20 минут и литровые – 20—25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Заготовка-полуфабрикат используется как гарнир к мясным блюдам.

Перец соленый

На 1 кг подготовленного для засолки перца необходимо: свежего перца 1,3 кг, зелени петрушки 3—4 г, укропа 15—20 г, чеснока 6—8 г, соли 50—60 г, горького перца 1—2 стручка.

Подготовленные плоды поместить один в другой и плотно уложить в чистую деревянную бочку вместимостью не более 50 кг. В небольших количествах перец можно солить в любой таре (стеклянной, гончарной и др.). На дно емкости уложить 1/3 часть зелени и пряностей, а затем перец вперемешку с зеленью и пряностями. Сверху поместить подгнетный круг или груз, залить холодным рассолом 5%-ной концентрации (на 1 л воды 50—60 г соли). Рассол приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, кипятить 5—10 минут, профильтровать через 3-4 слоя марли и охладить. Залитый рассолом перец выдержать 2—3 дня при комнатной температуре до тех пор, пока начнется молочнокислое брожение, а затем вынести емкость с перцем в холодное место. Соленый перец рекомендуется хранить при температуре от +5 до – 10 °С.

Перец можно солить и другим способом. Подготовленные плоды уложить в тару, послойно пересыпая их зеленью и солью из расчета 20—30 г соли на 1 кг плодов. Если выделившегося сока недостаточно, то добавить рассол.

Перед употреблением перец тщательно промыть и вымочить в холодной воде в течение 10 часов.

Перец жареный соленый

Для этого вида консервов отобрать толстостенные плоды зеленого, желтого или красного цвета. Продукты подготовить так же, как для фаршированного перца. Подготовленный перец обжарить на растительном масле до светло-коричневого цвета и в горячем состоянии очистить от кожицы.

Перед закладкой перца и специй в бочку ее протереть измельченным чесноком. На дно уложить специи, а затем – подготовленный перец, который послойно солить (из расчета 200—300 г соли на 10 кг обжаренного перца). Сверху на перец уложить слой пряностей, на него – холст, подгнетный круг, гнет и выдержать 10—15 дней при комнатной температуре.

После этого соленый перец хранить в прохладном месте (температура 5—10 °С). Для более длительного хранения соленый перец плотно уложить в стеклянные банки и залить выделившимся при солении соком вместе с подсолнечным

маслом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 ˚С, и стерилизовать. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 50 минут, литровых – 70 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Перец натуральный

На 10 поллитровых банок необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отобрать только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, промыть их и дать воде стечь. Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опустить в хорошо прокаленное растительное масло на 20—30 секунд, а затем сразу переложить в холодную воду, снять кожицу и удалить плодоножки с семенниками. Его можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшировать паром или в кипящей воде 3—5 минут. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезать вдоль на половинки или уложить в целом виде. Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром. Подготовленный перец уложить в банки вертикально. При этом целые плоды сплющить, а половинки сложить одна в другую.

Наполненные перцем банки залить 2%-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 ˚С, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, подогретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец печеный

На 10 поллитровых банок необходимо свежего перца 6,1 кг, растительного масла 510 г, 9%-ного столового уксуса 200 мл, соли 75 г.

Отобрать зеленые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец промыть, натереть плоды подсолнечным маслом и печь в духовке или на железном листе, поворачивая их

несколько раз. Горячими их очистить от кожицы, удалить плодоножки и семенники. Подготовленный перец плотно уложить в чистые сухие банки, добавить соль (7—8 г на банку вместимостью 1 л) и 9%-ный столовый уксус (20 мл на банку вместимостью 0,5 л), залить горячим (температура 70 ˚С) прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом. Банки накрыть прокипяченными крышками и поместить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 30 минут, литровых – 40 минут.

Перед употреблением печеный перец выложить на тарелку, посыпать нарезанным кружочками луком, заправить подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Перцы печеные

Перцы должны быть зрелыми, мясистыми, плотными, зеленой, красной или желтой окраски, сладкими на вкус, без повреждений. Вялые, битые и поврежденные плоды консервировать не следует.

Отобранные и отсортированные перцы промыть в холодной воде, натереть подсолнечным маслом, затем печь в духовке или на железном листе со всех сторон, в горячем состоянии очистить от кожицы, плодоножек и семенников (для удаления пригоревшей кожицы перцев их следует промыть в небольшом количестве кипяченой и охлажденной до 45 ˚С воды) и немедленно уложить в подготовленные банки, добавить соль (в банку емкостью 1 л – 15 г), влить 5%-ный уксус (в поллитровые – 1,5 столовые ложки и литровые – 3 столовые ложки). Накрыв банки крышками, их уложить в кастрюлю с подогретой до 50 ˚С водой и стерилизовать: пол-литровые – 30 минут, литровые – 35 минут.

После стерилизации банки сразу же укупорить, проверить герметичность и подвергнуть воздушному охлаждению.

Перцы печеные используются для приготовления салатов. Их выложить на тарелку или блюдо, вокруг рассыпать нарезанный кружочками лук, залить подсолнечным рафинированным маслом и приправить черным молотым перцем.

Перец болгарский

Перец очистить от серединок и варить в рассоле 15 минут. Уложить в банки, залить рассолом и стерилизовать 30 минут. Затем закатать и перевернуть банки вниз горлышком, накрыв полотенцем. Когда остынут, вынести на холод (погреб).

На 50 шт. перца болгарского – 2 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, перец душистый горошком и лавровый лист по вкусу.

Замороженный перец

Для замораживания применяется спелый, мясистый, здоровый, свежеснятый, зеленый, желтый или красный перец. Перед замораживанием перец надо проварить.

Для дальнейшего фарширования заморозить удлиненный перец, одинаковый по форме и величине. Стручки помыть. Отрезать плодоножки, удалить семена, снова помыть. Откинутый на сито и просушенный перец засовать друг в друга и заморозить. Потом столбик из перцев завернуть в фольгу и уложить для хранения в морозильник.

Кроме целого перца, заморозить и сырой перец кусочками, а также отваренный до полуготовности. Просушенные кусочки плотно уложить в пакетики, которые закрыть так, чтобы в них осталось минимальное количество воздуха.

Для приготовления лечо кусочки перца перемешать с помидорами, нарезанными на 4—8 частей. Смесь в соотношении 1:1 разложить в пакетики, из которых перед завязыванием удалить воздух.

Перец в томатном соке

На 10 поллитровых банок необходимо: красного перца 5,4 кг, свежих помидоров 1,6 кг, сахара 50 г, соли 60 г. Свежий перец с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета промыть, удалить у плодов плодоножки с семенниками.

Подготовленный перец бланшировать паром или в кипящей воде 3—5 минут. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку.

После бланширования перец разрезать вдоль на половинки или оставить целым. Если плоды разрезаны пополам, то половинки сложить одна в другую и вертикально уложить в банки. Целый перец сплющить пополам.

Уложенный перец залить горячим (температура 95 °С) томатным соком. В поллитровую банку должно войти 350 г перца и 150 г томатного сока.

Томатный сок приготовить следующим образом. Зрелые красные помидоры пропустить через мясорубку, нагреть в эмалированной кастрюле до кипения и протереть горячими через

сито.

Протертый томатный сок слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения, добавить в него сахар и соль. Смесь кипятить 5—10 минут (до прекращения выделения пены). Для придания готовому продукту более приятного вкуса в конце приготовления томатного сока в него можно добавить 200—250 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации.

На дно банок налить небольшой слой горячего томатного сока, затем плотно уложить перец и залить его томатным соком. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками (если в сок добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80—85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут. Если в томатный сок добавлена уксусная кислота, то стерилизация поллитровых банок проводится при 100 °С в течение 15 минут, литровые – 25 минут. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец сладкий жареный

Отобрать мясистые плоды, вымыть, удалить семена с плодоножкой и обжечь на сильном огне. После чего очистить от кожицы и обжарить в растительном масле до подрумянивания. Затем плотно уложить рядами в банки, поливая растительным маслом, в котором жарились перцы, чтобы масло, заполняя промежутки, вытеснило воздух. Стерилизовать 90 минут. Непосредственно перед употреблением рекомендуется сбрызнуть перцы лимонным соком или столовым уксусом.

Сушка острого перца

Для сушки берут вызревшие плоды красного цвета. Сначала их нужно разложить в теплом помещении для подвяливания на несколько дней. Затем связать за плодоножки так, чтобы они не касались друг друга, и вывесить на хорошо проветриваемом, солнечном и защищенном от дождя месте. Масса вязанки не должна превышать 2 кг. Если погода не благоприятствует солнечной сушке, то перец досушить в сушилке. Перец, предназначенный для помола, досушивать в духовке.

Замораживание красного сладкого перца

Отобрать доброкачественные плоды длиной около 12 см, с

тем чтобы они разместились по высоте банки, предназначенной для перцев. У плодов вырезать плодоножку, семенник, а также острый кончик, чтобы внутри плода циркулировала жидкость при бланшировании. Перцы тщательно вымыть и бланшировать в кипятке 5—7 минут в подсоленной воде.

Охладив на воздухе, слегка сплющить перцы и уложить в литровые банки вертикально: один острым концом вниз, другой вверх. Всего вмещается 9—11 плодов. Залить плоды остывшей водой от бланширования, банки охладить в плюсовой зоне холодильника, а затем поставить в морозильник.

Зимой подогреть банку в теплой воде, извлечь и расправить перцы и использовать для фарширования или в качестве приправы.

Можно заморозить перцы в полиэтиленовом пакете. Для этого отобрать крепкие плоды, тщательно вымыть и обсушить, разложив на ткани. Заполнить пакеты перцами, запаять или крепко завязать. Хранить в морозильнике.

Перед употреблением необходимо дать перцам оттаять.

Используют для фарширования или как дополнение к другим блюдам.

Лечо 1

Для приготовления лечо отобрать свежие плоды зеленой или красной окраски либо частично покрасневшие. Их промыть холодной водой, удалить плодоножки с семенниками и разрезать перец вдоль на дольки шириной 2 см. Одновременно приготовить томатное пюре. Вместо томатного пюре можно взять готовую томатную пасту промышленного производства, разбавить ее равным количеством воды и прокипятить.

Готовое томатное пюре поместить в эмалированную кастрюлю, добавить перец, нарезанный дольками (1 кг нарезанного перца на 1 кг томатного пюре), сахар и соль (соответственно 50 и 30 г на 1 кг смеси). Смесь поставить на огонь и уварить при постоянном помешивании 10 минут. Горячую массу (температура около 90 °С) уложить в сухие подогретые банки так, чтобы перец и пюре были равномерно распределены, а дольки перца были полностью покрыты пюре.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 25 минут, литровых – 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, установить на крышку и охладить.

Лечо 2

Перец разрезать пополам, очистить от семечек, обдать кипятком и оставить на 5—10 минут, затем слить воду и добавить все компоненты в перец, кроме уксуса. Поставить на огонь и кипятить 20 минут, затем снять с плиты и добавить 6%-ный уксус. Желательно кипятить перец в пятилитровой кастрюле. Когда остынет, можно сразу употреблять, а можно закатать перец горячим в простерилизованные банки на зиму.

На 3 кг перца зеленого (белого) – томат-паста 500 г, вода 500 г, сахар 0,5 стакана, масло растительное 0,5 стакана, соль 1 ст. ложка, уксус 6%-ный (на 0,5 стакана воды – 1 ч. ложка уксусной эссенции).

Овощная заправка

Зелень промыть и просушить. Перец, зелень, чеснок, сельдерей перекрутить на мясорубке. За править: 200 мл 9%-ного уксуса и 4 полные столовые ложки соли. Хорошо перемешать. Разложить в майонезные баночки. Хранить в холодильнике. Добавить во все блюда.

На 5 кг сладкого перца – 12 стручков острого перца, 2 больших корня яблочного сельдерея с зеленью, 600 г зелени петрушки, 300 г очищенного чеснока.

Салат из перца 1

Все указанные компоненты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 минут проварить, периодически помешивая. Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

На 5 кг перца – 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли.

Салат из перца 2

Зеленый и красный мясистый перец промыть, очистить, вырезать перепонки и нашинковать. Посолить, перемешать и дать постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, отжать его и положить в чистые банки. Воду, уксус, соль и сахар вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизовать 5 минут. Банкам дать остыть.

На 1 кг зеленого и красного перца – 0,5 л воды и 0,1 л 8%-ного уксуса, 20 г соли, 20 г сахарного песку.

Салат из перца по-болгарски

Перец вымыть, 1—2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5—8 мм, помидоры вымыть и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 20 минут).

На 3,5 кг сладкого перца – 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1—0,12 л столового уксуса, 30 г черного молотого перца.

Икра

Свежие плоды зеленого или желтого цвета промыть, натереть подсолнечным маслом и печь в духовке или на железном листе, переворачивая, до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчить на кухонной доске или пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия. Лук почистить, промыть, нарезать кружочками и обжарить в 200—250 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, пока кружочки станут золотистого цвета. Морковь и белые коренья вначале замочить на 10—15 минут, а затем очистить от покровной кожицы, промыть, дать воде стечь и нарезать на лапшу. В нарезанные морковь и белые коренья добавить 150—200 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла и тушить при помешивании до полуготовности. Петрушку и укроп нарезать на кусочки длиной 0,5 см. Красные спелые помидоры нарезать и пропустить через мясорубку. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема

вдвое. В уваренную томатную массу добавить измельченный черный горький и душистый перец, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень с солью и тушить в течение 10 минут при постоянном помешивании. При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 250—300 мл уксусной кислоты 9%-ной.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 ˚С) массу расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 80 минут. Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно 30 и 40 минут. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 10 поллитровых банок необходимо: свежего перца 5,5 кг, моркови 350 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) 150 г, репчатого лука 300 г, зелени 50 г, соли 85 г, горького и душистого перца по 2,5 г, уваренной томатной массы 110 г или сырой 200 г, подсолнечного масла 500 г.

Пюре

На 10 поллитровых банок необходимо 7,7 кг свежего перца. Плоды перца с мясистой стенкой ярко-красного цвета промыть, удалить у них плодоножки с семенниками, ошпарить плоды паром в паровой соковарке или в кастрюле с небольшим количеством воды (3 см по высоте) до их полного размягчения и протереть через сито с отверстиями диаметром до 1,5 мм. Ошпаренные плоды можно предварительно пропустить через мясорубку с решеткой, отверстия которой имеют диаметр 2,5—3 мм. Полученную после протирания через сито массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95—97 ˚С и быстро расфасовать в сухие подогретые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 90—95 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 60 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Лютеница

Болгарская острая приправа лютеница готовится из свежего красного перца и зрелых красных помидоров с добавлением горького перца, сахара, соли и подсолнечного масла. Перец промыть, удалить плодоножки с семенниками, вторично промыть проточной водой для удаления оставшихся семян, разрезать плоды вдоль и нарезать на дольки или на квадратики шириной 2 см. К нарезанному перцу добавить 20% (по массе) хорошо промытых нарезанных на дольки спелых красных помидоров и острый горький стручковый перец (15—20 г на 1 кг смеси перца и помидоров). Смесь уваривать 15—20 минут, добавить прокаленное до появления белого дыма растительное масло, сахар и соль (соответственно 100,10 и 15 г на 1 кг смеси), а также чеснок и петрушку по вкусу. Смесь уварить еще 20 минут и при температуре 85—90 ˚С расфасовать в сухие подогретые банки.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 25 минут, литровых – 30 минут. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Соус «Крымский»

На 10 поллитровых банок необходимо: сладкого красного перца 3,3 кг, томата-пюре 2,3 кг, репчатого лука 310 г, сахара 150 г, соли 85 г, подсолнечного масла для обжарки лука 60 г, подсолнечного масла для добавления в смесь 110 г, черный горький перец, душистый перец, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 300 мл.

Перец промыть в проточной воде, удалить плодоножки с семенниками и ополоснуть проточной водой для удаления оставшихся семян, после чего плоды бланшировать в кипящей воде 5—8 минут, охладить в холодной воде, дать воде стечь и пропустить через мясорубку. Измельченную массу можно протереть через дуршлаг. Лук почистить, промыть, нарезать кружками толщиной 3—4 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле. В томат-пюре добавить измельченный перец, обжаренный лук, измельченные пряности, соль, остаток масла, 300 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации, тщательно размешать и довести до кипения. Готовый соус при температуре не ниже 80 ˚С расфасовать в сухие банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации

при 100 °С для поллитровых банок 60—70 минут, литровых – 90 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Гогошары маринованные

Гогошары – красный, толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых помидоров. Для маринования пригодны спелые плоды темно-красного цвета, без повреждений.

Отсортированные перцы промыть, удалить плодоножку с семенной коробкой, промыть до полного удаления оставшихся семян, нарезать половинками или четвертинками, бланшировать в кипящей воде в течение 2—3 минут, после чего уложить в подготовленные банки и залить горячим маринадом.

Маринад приготовить так: в эмалированную кастрюлю налить два стакана воды, добавить три столовые ложки 5%-ного уксуса, чайную ложку соли, две столовые ложки сахара, один лавровый лист, четыре горошинки душистого перца, три зерна гвоздики и все это кипятить в течение 2 минут (рецептура дана на одну литровую банку).

Банки, залитые горячим маринадом, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать в слабо кипящей воде: поллитровые – 15 минут и литровые – 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Гогошары маринованные подать в холодном виде как салат или гарнир к мясным блюдам.

Помидоры (томаты)

В Европу помидоры завезены из Южной Америки в XVI веке. Сначала помидоры считали несъедобными и даже ядовитыми и их разводили только как декоративные растения. Широкое распространение как съедобные овощи спелые помидоры получили в прошлом веке. В плодах помидоров содержится много витаминов С (100 мг%), бета-каротина (1 мг%), витамины Е, К, РР и другими. Из минеральных солей в них содержится калий, фосфор, и в меньшем количестве кальций, магний, натрий, железо и др. Томатный сок и особенно свежие помидоры способствуют лучшему усвоению питательных веществ и правильному протеканию процессов обмена.

Плоды томата очень вкусны. Они обладают высокими вкусовыми и диетическими качествами. Около половины сухого вещества в томатах составляют сахара. В зрелых плодах – это глюкоза и фруктоза. Наличие лимонной и яблочной кислоты придает томатам кислый вкус. Особенность минерального состава плодов томата (преобладание калия над натрием) способствует водно-солевому и жировому обменам в организме человека. В плодах томата много витамина С, каротина, есть алкалоид томатин.

Самыми крупноплодными, самыми сладкими и самыми «мясистыми», являются томаты любительских сортов. Например, Король Лондона, Г-99, Г-83, Канадский великан, Ранняя любовь, Звезда грядки, Томат-слива.

Нельзя консервировать целые плоды, если они с дефектами – вялые, деформированные, перезревшие, помятые, размягченные, неравномерно созревшие, пораженные вредителями или очень крупные.

При домашнем консервировании желательно очистить помидоры от кожицы, чтобы получились консервы лучшего качества. Для этого отобранные помидоры уложить в дуршлаг и поместить на 1—2 минуты в кастрюлю с горячей водой (воду довести до кипения, снять с огня, выждать 3—5 минут, и только после этого приступить к бланшированию). После чего осторожно снять с помидоров растрескавшуюся кожицу.

При стерилизации консервы с помидорами нельзя ставить в кипящую воду. Температура воды в баке, где стерилизовались консервы, не должна превышать температуры содержимого банок. Обычно стерилизуют: поллитровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут.

Поскольку стерилизация консервов с помидорами требует

значительного времени, не рекомендуется пользоваться трехлитровыми банками.

Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0—1 °С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют. Консервировать помидоры можно после начала ферментации (3—6 день). Сначала слить рассол. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1—2 минуты и вылить в банки с помидорами. Через 10 минут снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Проделать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить герметично и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры, консервированные в собственном соку

Консервировать помидоры можно с кожицей и без кожицы. Плоды при консервировании без кожицы бланшировать в кипятке 1—1,5 минуты, а затем тут же охладить. Кожицу очистить. Томатный сок приготовить из зрелых крупных плодов. Плоды промыть, положить в кастрюлю и нагреть (не доводя до кипения) до тех пор, пока они не разварится, а затем протереть через сито. В протертую массу добавить 10 г соли на каждый литр массы и сахар по вкусу. Помидоры уложить в банки, залить доведенным до кипения томатным соком, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки, и поставить для пастеризации при 80 °С в течение 20—25 минут. Затем банки герметично укупорить и перевернуть.

Помидоры консервированные 1

Красные, бурые помидоры любого сорта с плотной мякотью, здоровые, неперезрелые рассортировать по размеру и степени зрелости. Удалить плодоножки и промыть. На дно банки положить чеснок, лавровый лист, зелень, перец стручковый сладкий, горький, красный и другие специи. Поверх зелени плотно уложить помидоры, встряхивая банку. Залить 2—3 раза кипящей водой, оставляя каждый раз на 5 минут. Слив воду, добавить соль, уксус (на банку вместимостью поллитра – 1 чайную ложку соли и столько же 80%-ной уксусной кислоты), долить кипящей водой на 1,5—2 см ниже верха горлышка, быстро укупорить и поставить крышками вниз до полного охлаждения. Помидоры консервированные приготовить со стерилизацией. В

этом случае уложенные в банки помидоры сразу залить раствором соли и уксуса такой же концентрации и стерилизовать при температуре кипения: банки вместимостью поллитра – 7 минут, литровые – 10 минут. Помидоры консервированные применяют как гарнир к мясным блюдам.

Помидоры консервированные 2

Помидоры порезать так, как вам нравится. Уложить в банки и сверху положить несколько колечек репчатого лука и по веточке укропа и петрушки (можно и без зелени). Залить маринадом и стерилизовать банки 5—7 минут. Потом сразу же закрыть банки крышками. Приготовить маринад: на 3 л воды взять 6 столовых ложек подсолнечного масла, 6 столовых ложек соли, 7 столовых ложек сахара, 1 столовую ложку уксуса.

Помидоры консервированные 3

В подготовленные литровые банки положить зелень, лист и черешки сельдерея, нарезанные на кусочки дольки чеснока, вымытые зрелые красные помидоры, залить горячим профильтрованным рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды, прикрыть стерильной крышкой, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать на огне 5—7 минут от начала закипания воды в кастрюле, затем вынуть банки, закатать и поставить вверх дном на несколько часов.

На 1 кг помидоров – 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок сельдерея, 2 зубчика чеснока. На 1 л воды – 1 ст. ложка соли.

Помидоры цельноконсервированные с кожицей

Помидоры для консервирования отобрать свежие, плотные, ярко-красного цвета и равномерные по величине. Для приготовления этих консервов требуется заливка горячей водой с содержанием соли до 4 процентов (то есть на одну банку консервов емкостью 1 л с учетом соотношения укладки 20—22 г соли). Соотношение укладки: 50—60 процентов плодов и 40—50 процентов соленой воды.

Залитые кипящей водой банки или баллоны с помидорами накрыть крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 50—60 ˚С водой и стерилизовать: банки емкостью 1л – 10—12 минут и баллоны емкостью 3 л – 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить

герметичность и оставить для воздушного охлаждения.

Помидоры цельноконсервированные без кожицы

Мелкие помидоры круглой или сливовидной формы рассортировать по величине, степени зрелости и окраске. Удалить поврежденные мягкие плоды и плодоножки, промыть, дать стечь воде. Затем уложить в дуршлаг, погрузить в кипящую воду на 1—2 минуты и поместить дуршлаг в ведро с холодной водой.

Охлажденные помидоры при помощи остроконечного ножа очистить от кожуры (снимать ее надо со стороны, противоположной плодоножке).

Очищенные помидоры уложить в подготовленные банки плотно, без воздушных прослоек.

При наличии воздушных прослоек надо залить помидоры кипятком или кипящим двухпроцентным рассолом (на 1 л воды – 20 г соли).

Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 35 ˚С водой и стерилизовать: поллитровые – 25 минут и литровые – 30 минут. После стерилизации их немедленно укупорить. Охлаждение – воздушное.

Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну трехлитровую банку необходимо: свежих помидоров 1,6 кг, зелени укропа 50 г, чеснока дольками 15 г, стручкового красного горького перца 3 г, листьев черной смородины, сельдерея, петрушки 15 штук, зеленого сладкого резаного перца 30 г, лаврового листа 2 штуки.

Для такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды потеряют форму. Консервировать помидоры без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие помидоры рассортировать по размерам и степени зрелости, удалить плодоножки и промыть плоды холодной водой. На дно подготовленных банок уложить 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно уложить помидоры. Сверху добавить еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые положить остальные специи. Наполненные банки залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5—6%-ной

концентрации (на 1 л воды 50—60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупорить прокипяченными крышками и установить в прохладное место (кладовую, подвал). В период хранения происходит брожение, в результате чего внутри банки под крышкой скапливается углекислый газ, и крышка может быть сорвана. Если это произошло, в банку добавить до верха рассол и вновь герметически укупорить новой прокипяченной крышкой.

Помидоры, консервированные горячим способом

Расход продуктов на одну трехлитровую банку такой же, как при консервировании помидоров без стерилизации. В данном случае можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Банки наполнить специями и подготовленными помидорами в такой же последовательности, как и при консервировании без стерилизации. Наполненные банки залить горячей водой (температура 40—50 ˚С), накрыть прокипяченными крышками, накрыть полотенцем и выдержать 2—3 минуты. После этого крышки снимать, горлышко банки накрыть кусочком марли, зажимать резиновым кольцом (чтобы не выпадали помидоры и специи), слить воду и вновь залить банки горячей водой (температура 60—70 ˚С), накрыть их крышками и обмотать полотенцем. Через 5 минут воду слить таким же образом и сразу залить банки подготовленным горячим (температура 90—95 ˚С) рассолом 5—6%-ной концентрации (на 1 л воды 50—60 г соли). Залитые рассолом банки герметически укупорить и по возможности быстро охладить (особенно банки со зрелыми помидорами, чтобы они сохранили целостность).

Помидоры, консервированные способом горячей заливки

В банки положить лук, чеснок и помидоры. Предварительно приготовить заливку. Помидоры, уложенные в банки, дважды залить кипятком, в котором каждый раз их выдержать 2—3 минуты. Затем воду слить, влить горячую заливку, добавить уксус (из расчета 3—4 столовые ложки 5%-ного уксуса на литровую банку) и банки быстро закатать горячей прокипяченной крышкой.

Для заливки: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, пряности, зелень.

Помидоры, консервированные в томатном соке

На 10 поллитровых банок необходимо: мелкоплодных помидоров 3,3 кг, красных помидоров для сока 2,3 кг, соли 120 г.

Для таких консервов подобрать мелкоплодные помидоры с равномерной красной окраской сли-вовидной или круглой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удалить плодоножки, рассортировать помидоры по размерам и цвету, тщательно промыть и до укладки в банки хранить в чистой холодной воде. Подготовленные помидоры плотно уложить в банки и залить горячим томатным соком (температура 95—97 °С). Способ приготовления томатного сока подробно описан в рецепте «Томатный сок». В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20—30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80—85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 8 минут, литровых – 15 минут, двухлитровых – 20 минут, трехлитровых – 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Помидоры и огурцы консервированные

Красные и бурые помидоры с плотной здоровой мякотью сортировать по размеру и степени зрелости, тщательно промыть.

Здоровые свежие огурцы длиной до 11 см цилиндрической формы, с плотной упругой мякотью рассортировать и промыть.

Зелень и перец перебрать, удалить непригодные. У крупного сладкого перца удалить плодоножки вместе с семенами, перец промыть, нарезать на дольки, зелень нарезать на кусочки длиной 5—6 см. Чеснок очистить и разобрать на дольки, промыть.

На дно банки положить зелень, чеснок, перец. Огурцы и помидоры послойно разместить до верха банки так, чтобы овощи не выступали за края тары, и залить кипящим рассолом. Для рассола 60—70 г соли растворить в 1 л воды, прокипятить, профильтровать. Перед наполнением в банку вместимостью 0,5 л добавить по 1 чайной ложке, в литровые – по 2 чайных ложки, в трехлитровые – по 1 столовой ложке 80%-ной уксусной кислоты. Залить тару на 2 см ниже верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрыть крышками и поместить в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40—50 °С. За 15—20 минут температуру воды довести до кипения и на умеренном огне стерилизовать при 100 °С банки вместимостью 0,5—5 минут, литровые – 8 минут, трехлитровые – 15 минут. Помидоры и огурцы консервировать без стерилизации – горячим разливом. В

этом случае после укладки овощей в банки их залить горячей водой в 2—3 приема. Затем овощи залить кипящим (не ниже 90 ˚С) рассолом, добавить уксус по рецептуре и немедленно укупорить. Консервированные овощи подают к мясным блюдам.

Помидоры маринованные 1

На 1 кг подготовленных помидоров необходимо: мелко нарезанных листьев хрена 1,8 г, зелени укропа 50, листьев сельдерея и петрушки 3,7 г, стручкового красного горького перца 0,2 г, чеснока 4 г, сахара и соли по 50 г, лаврового листа 1 штука, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 140 мл.

Для маринования можно использовать помидоры любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Помидоры диаметром до 65—70 мм маринуются целыми, а крупные половинками. Свежие без повреждения помидоры сортировать по степени зрелости, промыть и уложить в подготовленные банки. Приготовить маринад. На одну банку вместимостью поллитра необходимо 215—220 г маринада. Маринад приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, нагреть, добавить соль и сахар. Смесь кипятить 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, слить в другую эмалированную кастрюлю, довести до кипения, а затем добавить уксусную кислоту. На дно подготовленных чистых банок уложить зелень и пряности, а затем – помидоры.

Наполненные банки залить горячим (температура 80 ˚С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 8 минут, трехлитровых – 15 минут.

После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить в прохладном месте (для предохранения помидоров от размягчения), но не на сквозняке.

Помидоры маринованные 2

Помидоры тщательно вымыть. На дно каждой литровой банки положить листочек хрена, лавровый лист, веточку укропа, сельдерея и петрушки, маленький кусочек жгучего стручкового красного перца и зубчик чеснока. Уложить помидоры целиком или половинками.

Приготовить маринад. Растворить в воде при нагревании соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня,

профильтровать и влить уксус. Слегка остудить.

Залить маринадом банки, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 8—10 минут. Остудить.

Для маринада: на 1 л воды – 50 г сахара (2 ст. ложки), 50 г соли (1 ст. ложка и 2 ч. ложки), 140 г 9%-го уксуса.

Помидоры маринованные 3

Отобрать плоды неполной спелости (розовые, красные с прозеленью или светло-зеленые), плотные, без повреждений. Отсортированное сырье очистить от плодоножек, промыть в чистой воде и уложить в подготовленные банки.

В эмалированную кастрюлю влить воду, всыпать соль, сахар и специи, кипятить 15 минут, после чего влить 60—100 г 5%-ного уксуса и, когда маринад снова закипит, залить им плоды.

Соотношение укладки: помидоров – 50—60 процентов и маринада – 40—50 процентов.

Залитые банки накрыть крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать: поллитровые – 7—8 минут, литровые – 8—9 минут и трехлитровые баллоны – 10—12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить герметичность укупорки и оставить для воздушного охлаждения.

Помидоры маринованные использовать как гарнир для мясных блюд и для приготовления винегретов.

Для маринада: воды 1300 г, горького перца 6 зерен, соли 60 г, душистого перца 6 зерен, сахара 80 г, лаврового листа 3—6 листов.

Помидоры маринованные Ассорти

На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена 1,8 г, укропа 50 г, листьев сельдерея и петрушки (пополам) 3,7 г, стручкового красного горького перца 0,2 г, чеснока 4 г, лаврового листа 1 штука.

На одну литровую банку необходимо по нескольку горошин душистого и черного горького перца, кусочек корицы, 2—3 гвоздички, лавровый лист.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные помидоры две трети, мелкоплодные огурцы (корнишоны) одна треть. Помидоры,

огурцы и зелень подготовить так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок уложить мелко нарезанную зелень и пряности, затем огурцы, а на них – помидоры. Наполненные банки залить горячим маринадом, который приготовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, нагреть ее, добавить соль и сахар. Смесь кипятить 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и влить в нее необходимое количество уксусной кислоты. На 10 поллитровых банок необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо: воды 2 л, сахара и соли по 102 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 290 мл.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 8 минут, трехлитровых – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Красные маринованные помидоры

Помидоры сортировать по размеру и зрелости, промыть и уложить в банки. Вместе с помидорами положить чеснок, зеленый перец, гвоздику, лавровый лист, корицу, смесь пряных трав и залить маринадом. Трехлитровые банки стерилизовать 25 минут. Расчет на трехлитровую банку: помидоры – 2 кг, чеснок – 2—3 зубка, зеленый стручковый перец – 2 штуки, гвоздика – 15—20 шт., лавровый лист – 3 шт., корица – 2 шт., пряные травы – небольшой пучок.

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 7 кусков сахара, 3 ст. ложки 80%-ной уксусной эссенции.

Помидоры зеленые маринованные

Зеленые помидоры средних размеров бланшировать в течение 3—5 минут в кипящей воде и остудить в холодной. Наколоть в области плодоножки и поместить в банки с зеленью или кусочком корня хрена, зубчиками чеснока, нарезанным стеблем укропа. Залить горячим маринадом и консервировать методом многоразового разлива, при надобности подогревая маринад. При последнем (третьем) заливе банок следует их сразу

укупорить, проверить на герметичность и укутать одеялом до охлаждения в перевернутом виде.

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли, 50 г сахара, 40 г 9%-ного уксуса, для более острого – 60 г 9%-ного уксуса, 6 горошин черного перца, лавровый лист, часть листа хрена, стебель укропа, 2—3 зубчика чеснока.

Красные помидоры-«пальчики» маринованные

Подготовить неперезрелые помидоры «пальчики», красиво уложить в трехлитровую банку. Специи необходимо положить на дно, в середину банки и сверху. Приготовить заливку, не нарушая пропорции, указанной в рецепте. Первый раз залить помидоры, уложенные в банки, и дать постоять 5—10 минут. Второй раз залить и тотчас закатать. Охладить следует постепенно, накрыв банки плотным полотном. Хранить можно как при комнатной температуре, так и в холодном месте.

Для заливки: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 3 ст. ложки сахара. (На трехлитровую банку надо 2 л заливки). Специи класть по вкусу.

Маринованные фаршированные помидоры

У зеленых помидоров, средних по размеру, отрезать места присоединения плодоножки и удалить содержимое. Подготовленные помидоры начинить фаршем, приготовленным из чеснока, зелени и стручкового перца и закрыть срезанной шляпкой. Затем помидоры уложить рядами в стеклянную банку, каждый ряд посыпать солью и залить винным уксусом. Банку закрыть и поставить в прохладное место для созревания.

На 1,5 кг зеленых помидоров – чеснок 120 г, петрушка 150 г, мята 100 г, стручковый перец 150 г, соль 20 г, винный уксус 400 г.

Помидоры соленые

На 1 кг помидоров рекомендуется добавить следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей 25—30 г, стручковый горький перец 2—3 г, листья хрена, чеснок 10—15 г, листья винограда, вишни, черной смородины.

Для засолки взять свежие помидоры без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью. Отобранные помидоры

промыть и плотно уложить в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как помидоры могут деформироваться и потрескаться. Помидоры разной степени зрелости следует солить в разной таре. Засолку можно осуществить как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка уложить 1/3 положенных по рецептуре специй, а затем плотно уложить до половины емкости помидоры, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависит от плотности укладки помидоров. Неплотно уложенные помидоры могут получиться пересоленными. В середину емкостей уложить вторую часть специй, а затем помидоры. Сверху поместить оставшиеся специи. Приготовить 5—6%-ный раствор соли (на 1 л воды 50—60 г соли) для помидоров бурого, розового и зеленого цвета и 7%-ный (на 1 л воды 70 г соли) – для красных.

Наполненные помидорами и специями емкости залить профильтрованным рассолом и выдержать при температуре примерно 20 ˚С в течение 8—10 суток без герметической укупорки. После окончания брожения крышки снять, прокипятить, а в банки долить рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупорить прокипяченными крышками и хранить в прохладном месте (при температуре от – 1 до + 1 ˚С).

Помидоры соленые

Для рассола: 10 л воды, 500—700 г соли для красных и розовых помидоров или 600—800 г для бурых и зеленых.

Солить помидоры (зрелые, недозрелые) надо отдельно. Приправы приготовить как обычно, обмыв, подсушив и измельчив по вкусу. Разложить на дно, середину банки и сверху. Зрелые помидоры залить холодным рассолом, а зеленые – горячим. Засолив в большой посуде, их придавить гнетом, застелив сначала чистой салфеткой. Через некоторое время их вынести в холодное место.

Получив хорошее соленье, надо его суметь сохранить. Лучшим способом для этого является консервирование. Для этого надо слить рассол. Промыть помидоры и приправы горячей водой, уложить в банки. Рассол закипятить и влить вновь в банки с помидорами. Проделать эту операцию 3 раза. После этого банки закатать.

На 10 кг помидоров – 100—200 г зелени укропа, 50 г корня

хрена, 100 г листьев черной смородины и хрена, 20—30 г чеснока, 10—15 г красного острого перца.

Помидоры соленые в собственном соке

На 10 кг помидоров расходуется 20 г горчицы и 360 г соли, причем половина соли и горчицы расходуется при укладке помидоров, а половина добавляется в томатную массу.

Для такого вида консервов подобрать бурые и розового цвета помидоры. Их тщательно промыть, удалить плодоножки, еще раз промыть проточной водой и дать воде стечь. На дно бочки уложить в два ряда листья черной смородины, а затем один слой помидоров, которые слегка пересыпать солью и горчицей. Таким образом (послойно) наполнить тару. Каждый слой помидоров переложить слоем листьев черной смородины. Верхний слой помидоров накрыть двумя-тремя слоями листьев черной смородины и залить наполненную емкость томатной массой, полученной из помидоров, измельченных на мясорубке. Такой вид консервов рекомендуется хранить в прохладном месте (в подвале) при температуре не выше 5 °С.

Помидоры соленые в маринаде

Так как соленые помидоры нужно хранить в холодном помещении, что не всегда возможно, их можно замариновать и хранить при комнатной температуре.

Засоленные помидоры тщательно промыть, отбрасывая плоды с белым налетом или с белыми точками. В чистые сухие банки уложить свежие специи (те же и в тех же количествах, что и при засолке помидоров). Пряные травы, которые укладывали при засолке, использовать не следует. Мелкие помидоры уложить в банки целыми, крупные можно разрезать на половинки или четвертинки. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура около 80 °С). Маринад приготовить с уменьшенным количеством уксусной кислоты и соли. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар и соль (соответственно 30 и 15 г на 1 л воды), смесь довести до кипения, профильтровать через 3—4 слоя марли, нагреть до кипения и влить в нее 15 мл уксусной кислоты 9%-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для поллитровых банок 20 минут, литровых – 25 минут. После пастеризации банки герметически укупорить и по возможности

быстро охладить на воздухе или в холодной воде, но не на сквозняке.

Соленые помидоры с горчицей

Для засолки взять неперезрелые, средней величины помидоры. Их тщательно промыть, плотно уложить в эмалированную посуду, переслаивая пряностями – укропом, чесноком, хреном, перцем, черносмородиновым листом, листьями вишни, эстрагоном. Дно посуды предварительно устлать пряностями и посыпать порошком сухой горчицы ровным слоем.

Сверху помидоры закрыть листьями пряностей и полотняной салфеткой. Залить рассолом, сверху положить деревянный круг и на него груз. Через 6– 7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место.

Через 30—40 дней помидоры просолятся и будут пригодны к употреблению.

На 10 л воды нужно: 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена (корень), 25 г эстрагона, 100 г листьев вишни, 100 г листьев черной смородины и 20 г горошин душистого перца.

Соленые помидоры

Плоды отсортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не в смеси, а отдельно. Зеленые помидоры, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Помидоры промыть, удалить плодоножку, уложить в кастрюлю или бочонок. На дно, сверху и между помидорами засыпать пряности: укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, дубовые листья, чеснок. Соотношение такое: на 5 кг помидоров – 100 г пряностей. Отдельно сварить рассол: на 5 кг помидоров – 3 л воды и 150—200 г соли для красных и розовых помидоров или 200—270 г соли для бурых и зеленых. Зеленые помидоры залить горячим рассолом 75 °С, а спелые помидоры залить холодным рассолом, и оставить при комнатной температуре на 10—15 дней, чтобы перебродило, затем убрать в холодное место.

Помидоры натуральные

Очищенные от кожицы помидоры ополоснуть теплой кипяченой водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом или горячим томатным соком, который приготовить следующим

образом: отбракованные плоды (мятые или перезрелые, но не испорченные) нарезать, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 8—10 минут. Затем помидоры протереть с помощью скалки через дуршлаг и снова нагреть, добавив на 1 л мякоти 1/3 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара и 1,5 г лимонной кислоты. Банки накрыть крышками и стерилизовать в слабокипящей воде: поллитровые – 4—5 минут, литровые – 8—10 минут. Закатать.

На 700 г помидоров – 350 г заливки.

Помидоры натуральные кисло-сладкие

Для консервирования подобрать плоды одинакового размера и одной степени зрелости: зеленые, розовые и бледно-красные. В месте расположения плодоножки иногда делать прокол деревянной иглой, чтобы плод при прогревании не растрескивался. Помидоры заложить в банки (2—3-литровые) и 2—3 раза залить кипятком с трех-четырехминутной выдержкой. Затем воду слить и в банки положить чеснок. Заливку из соли и сахара с пряностями и зеленью кипятить 10—12 минут и горячей залить помидоры (с добавлением уксусной эссенции – 20 г на 3-литровую банку), немедленно укупорить банки прокипяченными крышками и охладить на воздухе.

Помидоры красные натуральные

Плоды отобрать с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, уложить в банки и залить кипящим рассолом (на 1 л воды – 35 г поваренной соли и 6 г лимонной кислоты). Банки прикрыть крышками и поставить на прогревание, выдерживая в кипящей воде: литровые – 5—8 минут, трехлитровые – 12—15 минут. Затем их укупорить и охладить. Примерный расход продуктов и сырья на литровую банку: помидоров красных отборных – 550—600 г, соли – 15 г, лимонной кислоты – 3 г.

Помидоры красные натуральные очищенные

Приготовить их так же, как указано в предыдущем рецепте, предварительно сняв с них кожицу. Для этого их положить в дуршлаг или марлевый мешок и на 1—2 минуты опустить в кипяток, затем быстро погрузить на 2—3 минуты в холодную воду – кожица легко снимается. Очищенные помидоры ополоснуть

водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом (на 1 л воды – 30 г поваренной соли, 2 г лимонной кислоты, 10 г сахара) или горячим томатным соком, который приготовить из перезрелых плодов: нарезать, положить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 5—10 минут, горячими протереть через дуршлаг или мелкое сито и снова нагреть. На 1 л сока добавить 2 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара и залить им помидоры. Банки накрыть крышками и прогреть, выдерживая в слабокипящей воде: поллитровые банки – 4—5 минут, литровые – 8—9 минут, после чего укупорить и охладить. Расходы сырья и продуктов на литровую банку: очищенные помидоры красные – 700 г, соль 10 г, томатный сок для заливки – 320—340 г, лимонной кислоты – 1—1,5 г.

Помидоры в собственном соку

Перебрать помидоры, отложить целые. Все мятые, битые, но не гнилые очистить от кожицы, нарезать и полчаса кипятить, добавив 1,5 столовые ложки соли на каждый килограмм помидоров (лучше брать соль крупного помола). Затем помидоры протереть через сито. Вымыв целые помидоры и дав стечь воде, уложить в банки, залить их приготовленным уже соком. Банки стерилизовать 7—10 минут и герметично закупорить.

Помидоры, очищенные в собственном соку

Для консервирования лучше отсортировать помидоры по размеру и форме – круглые, грушевидные, сливовидные. Кроме того, нужно отобрать помидоры зрелые, плотные и крепкие. Тщательно вымыть 5 кг помидоров, уложить в дуршлаг, опустить на 1—2 минуты в кастрюлю с горячей водой, имеющей температуру 95—98 °С, затем вынуть из горячей воды и погрузить также на 1—2 минуты в холодную, после чего кожица у помидоров легко снимется. Очищенные помидоры нужно плотно уложить в подготовленные емкости, залить горячим томатным соком, а точнее массой (для этого протереть через сито свежие зрелые помидоры), после чего прикрыть банки стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в кипящей воде 35—40 минут. Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть.

Помидоры в собственном соку с пряностями

Порезать помидоры в кастрюлю с утолщенным дном,

поставить на огонь. Перемешать с нарезанным луком, измельченной зеленью, соком 2 лимонов, измельченными листьями базилика. Приправить солью и варить соус на очень слабом огне, часто помешивая в течение 15—20 минут.

Пока варится соус, вырезать места крепления плодоножек оставшихся помидоров. Опустить помидоры в кипящую воду на несколько секунд, очистить от кожицы, разрезать пополам и вынуть семена. Положить помидоры в подготовленные банки, добавив базилик.

Ранее сваренный соус пропустить через сито для удаления кожицы и семян. Заполнить банки соусом до кромки. Стерилизовать около 30 минут.

На 4,5 кг целых помидоров – 2 кг нарезанных на крупные куски, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени (чабрец, душица, 2 лавровых листа), сок 2 лимонов, соль по вкусу, 60 г свежих листьев базилика.

Помидоры, фаршированные овощами

Для 10 поллитровых банок необходимо: свежих помидоров для фарширования 3,2 кг, красной моркови 2,6 кг, пастернака (корень) 135 г, сельдерея (корень) 65 г, петрушки (корень) 70 г, репчатого лука 430 г, укропа 25 г, соли 100 г, сахара 110 г, черного молотого перца 0,5 г, душистого молотого перца 0,5 г, уваренной томатной массы 1,6 кг или свежих помидоров 1,1 кг, к которым в процессе приготовления томатного соуса добавляется 1,45 кг отходов помидоров, подлежащих фаршированию (т. е. сердцевины помидоров). Для улучшения цвета и повышения содержания витаминов в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из красного сладкого перца, соответственно уменьшив количество помидоров.

После подготовки овощей (мойка, чистка, резка) морковь, белые коренья и лук обжарить в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавить к ним зелень, соль и тщательно перемешать. Для фаршировки отобрать помидоры небольших размеров, округлой формы, с красной плотной мякотью. У подготовленных помидоров со стороны плодоножки срезать пластинку толщиной 2—3 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезать сердцевину плода, вместо которой поместить овощной фарш. Помидоры, наполненные фаршем, накрыть пластинками, срезанными при удалении сердцевины плода.

Помидоры зеленые фаршированные

Срезать верх у зеленых помидоров, но не до конца. Вынуть серединку. Лук, чеснок, болгарский перец нарезать, добавив красный перец. Начинку положить в помидоры, закрыть крышечкой (срезанной верхушкой), уложить в банки, добавить заливку и стерилизовать: литровую банку – 20 минут, трехлитровую – 30 минут. Банку немедленно укупорить.

На 2 кг зеленых помидоров – 200 г лука репчатого, 5 зубчиков чеснока, 500 г болгарского перца.

Помидоры, фаршированные в томатном соусе

Используют: помидоры красные, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие плотные помидоры красного цвета средней величины в количестве 1000 г очистить от плодоножек, промыть, дать стечь воде, надрезать ножом у плодоножки так, чтобы надрезанная часть могла быть приподнята, затем чайной ложкой выбрать сердцевину.

Взять лук (200 г), корень петрушки (25 г), морковь (250 г), тщательно очистить от кожицы, промыть, дать стечь воде и нарезать на лапшу, затем уложить в казанок, тушить на огне, помешивая до готовности.

Зелень петрушки (10 г) промыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки длиной до 0,5 см.

Помидоры спелые в количестве 600 г очистить от плодоножек, промыть, дать стечь воде, протереть на терке и удалить кожицу. Полученную массу слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и кипятить 15 минут до полного исчезновения пены, после чего добавить 3 чайные ложки соли, 1,5—2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки 5%-ного уксуса, 0,5 г душистого перца и 2 лавровых листа, затем кипятить 10 минут.

В подготовленные банки влить прокаленное и охлажденное до 70 °С подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло – одну столовую ложку на банку емкостью поллитра и две столовые ложки на банку емкостью 1 л.

Обжаренный лук с маслом, тушеные морковь и белый корень с маслом смешать с зеленью. Полученным фаршем, при температуре 70 °С, фаршировать помидоры, накрыть подрезанной

частью, уложить в подготовленные банки и залить горячей томатной заливкой.

Наполнение банок: емкостью поллитра – 1,5 см, литровых – 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв подготовленными крышками, банки уложить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и прогреть в течение 25 минут при слабом кипении воды.

После подогрева их извлечь, немедленно укупорить, проверить качество укупорки, установить зажимы и, накрыв кастрюлю крышкой, стерилизовать в кипящей воде: поллитровые – 40 минут и литровые – 50 минут. После стерилизации банки оставить для воздушного охлаждения и лишь затем можно снять зажимы.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки наполняют: поллитровые – на 2 см и литровые – на 2,5 см ниже верха горлышка.

Время стерилизации банок емкостью поллитра – 60 минут и литровых – 75 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Свежие помидоры «Зимний сюрприз».

I способ: Взять сухую трехлитровую банку, насыпать на дно 100 г горчичного порошка, уложить на него мытые, сухие, крепкие, розовые помидоры, закрутить металлической крышкой.

II способ: В чистую, сухую, трехлитровую банку заложить полуспелые, розовые, плотные помидоры, плеснуть в банку две столовые ложки медицинского спирта. Затем поджечь и банку встряхнуть несколько раз. После этого закрыть стерилизованной крышкой.

Хранить в холодильнике.

Помидоры в уксусной заливке

Специи на трехлитровую банку: 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 50 г уксуса, 3—4 штуки болгарского сладкого перца, 5—6 горошин душистого перца, 2 листа лаврушки, петрушку, укроп, 1—2 луковицы.

Помидоры взять примерно одинакового размера, не перезрелые и не зеленые. Помыть помидоры холодной водой. Про стерилизовать банки, уложить помидоры и специи. Залить кипятком и сразу же стерилизовать 15—20 минут. Затем закатать металлическими крышками и перевернуть кверху дном. После

того как банки остынут, вынести в прохладное место.

Помидоры с вишневыми листьями

Спелые помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек и уложить в банки вместе с вишневыми веточками длиной около 10 см (веточки предварительно промыть, обсушить). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их помидорами. Трижды залить кипящим раствором. Банку закатать прокипяченной крышкой.

Для заливки: 1 л воды, 50—100 г натурального ароматизированного уксуса, 1 стакан меда или сахара, 50 г соли. 2—2,5 кг помидоров, 5 шт. веточек с вишневыми листьями, 1,3 л заливки.

Помидоры с виноградными листьями

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку, переслаивая виноградными листьями. Провести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

На 2—2,5 кг помидоров – виноград (листья) 200 г, 1,3 л раствора.

Помидоры с гроздьями рябины

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банку закатать.

На 2 кг помидоров —рябина (гроздья) 0,5 кг, раствор 1,3 л.

Помидоры с зеленью по-мелитопольски

На 10 поллитровых банок необходимо: свежих помидоров 3,5 кг, листа хрена 30 г, укропа 80, чеснока 12 г, листа мяты 4 г, сельдерея или петрушки 30 г, лаврового листа 3 г, стручкового перца 3 г, черного горького перца 3 г, соли 70 г, воды для маринада 1,4 л, 9%-ного уксуса 270 мл.

Для такого вида консервов взять свежие, упругие, некрупные

помидоры круглой или сливовидной формы, красные или бурые. У отсортированных по степени зрелости, цвету и размеру помидоров удалить плодоножки и промыть плоды в холодной воде. Зелень промыть в холодной проточной воде, стряхнуть с нее остатки воды и нарезать на кусочки длиной 3—4 см. Чеснок очистить и нарезать (крупные дольки на три-четыре части, мелкие – на две). Стручковый перец промыть и нарезать вдоль на половинки. На дно подготовленных банок уложить половину предусмотренного количества зелени и специй, затем – помидоры, а на них – оставшиеся специи. Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 70 ˚С) маринадом. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, довести смесь до кипения, профильтровать через 3—4 слоя марли, нагреть до кипения и влить в рассол уксус.

Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 10—12 минут, трехлитровых – 17—20 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Помидоры чесночные

На одну трехлитровую банку необходимо: бурых помидоров 2 кг, стручкового перца 2 г, укропа 15 г, чеснока 8 г, корня хрена 5 г, эстрагона 6 г.

Помидоры подготовить так же, как при обычной засолке. Наполненные банки залить доверху холодным рассолом (25 г соли на 1 кг воды). Банки накрыть крышками и оставить на 3—5 дней для брожения. После приобретения помидорами приятного вкуса рассол отделить от плодов, нагреть до кипения и вновь залить им банки. Через 5—7 минут рассол вторично слить, довести до кипения, залить им банки с помидорами и сразу герметически укупорить их и охладить.

Помидоры в яблочном соку

В хорошо промытые банки уложить помидоры, проколов их предварительно в местах крепления плодоножек деревянной шпилькой. Никаких специй, пряностью будет сам яблочный сок. Дважды залить банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз 5—10 минут. А на третий – влить яблочный сок с солью, доведенный до кипения. На 1 л сока 1 столовая ложка

соли с верхом. На трехлитровую банку потребуется чуть больше литра раствора. Возможно, придется сок добавить, для этого можно воспользоваться кипящим соком, но несоленым. Сразу же прокипяченные крышки закатать, перевернуть банки вверх дном и оставить остывать.

Помидоры «пикантные»

Отобрать помидоры средней спелости, уложить в трехлитровую банку. Перезрелые – хорошо промыть, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить соль, сахар. Смесь размешать и поставить на огонь. Когда закипит, тотчас положить чеснок, хрен и салатный перец, 2 раза пропущенный через мясорубку. Этим горячим набором залить банки с отобранными помидорами.

Пастеризовать банки: литровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут и сразу закатать.

На 2,5 л сока-пюре: 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1/4 часть стакана мелко нарезанного чеснока, 1/4 часть стакана тертого хрена, 250 салатного перца.

Замороженные помидоры

Помидоры необходимо заморозить быстро, чтобы сохранились их консистенция и вкус. По этой причине замораживание помидоров в домашних условиях проводится только изредка, заморозить их, свободно раскладывая в морозильнике, и только через некоторое время сложить в пакеты.

Лучше всего заморозить томатное пюре, загущенное наполовину или на четвертую часть первоначального объема. Размельченные помидоры сначала разварить, перетереть через густое сито и потом загустить до полугустой и густой консистенции.

Остывшее пюре разложить в стаканчики по 100 или 200 г, что удобно для однократного применения. Загущенное пюре заморозить кубиками в форме для льда, как фруктовое пюре. Таким же способом можно заморозить кетчуп и другие продукты из томатного пюре.

Помидоры с огурцами в желатине

Желатин растворить и довести до кипения. Консервировать,

как в предыдущем рецепте. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами. Все плотно уложить в банки послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец.

Если будет много сока, его необходимо слить. Затем залить овощи маринадом, накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Для заливки: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9%-ного. На каждый стакан маринада – 3 ст. ложки желатина.

Помидоры с горчицей

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко порезать, добавить остальные компоненты, за исключением горчицы, и варить на медленном огне около 2 часов. Пропустить массу через сито и еще немного уварить. В конце добавить горчицу. Переложить в банки и хранить в прохладном месте.

На 2 кг помидоров – 4 мелко нарезанные луковицы, 40 г сахара, 2 ч. ложки соли, щепотка острого перца, 2 ст. ложки уксусной эссенции (25%-ной), 2/3 стакана воды, 1 ч. ложка розового молотого стручкового перца, 1 ст. ложка неострой горчицы.

Помидоры резаные в пряной заливке

Спелые, с плотной мякотью помидоры нарезать крупными дольками, сложить плотно в банки, добавить все положенные по рецепту ингредиенты. Сверху положить 2 зубчика чеснока, 2 колечка лука, 1 розетку укропа в стадии образования семян.

Вскипятить заливку, остудить до 60 ˚С и залить ею банки. Стерилизовать 10—15 минут, закатать банки, охладить, поставить вверх дном.

Для заливки: на 1 л воды – 60 г соли, 75 г сахара, 1—2 горошины душистого перца. На литровую банку: 1 ст. ложка 8—9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин черного горького перца, 1 лист черной смородины.

Помидоры с огурцами

Берутся молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки следует положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка) и пряности (1/4 стручка красного жгучего

перца, лавровый лист, кусочек корицы, 4—6 гвоздик). Уложить овощи (вниз огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить как обычно.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Закатать.

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 ст. ложки), 75 г сахара (3 ст. ложки), 100 г 9%-го уксуса.

Помидоры в желе

Замочить желатин на 40—60 минут. Крупные мясистые помидоры нарезать четвертинками (можно добавить нарезанный и очищенный сладкий перец). На дно банок уложить нарезанный кольцами лук и помидоры. Вскипятить рассол, снять с огня и влить в него растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: поллитровые – 5—7 минут, литровые – 8—10 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 75 г сахара (3 ст. ложки), 60 г соли (2 ст. ложки), 3 ч. ложки желатина.

Помидоры с перцем

Помидоры тщательно промыть, не бланшировать. На дно каждой банки уложить промытые теплой кипяченой водой корень петрушки с зеленью и корень сельдерея, 2—3 гвоздики, 1/4 стручка красного жгучего перца, 1/4 стручка горького зеленого перца и 3—5 горошин черного. Заполнить банку помидорами, предварительно наколов иглой кожицу, что предотвратит помидоры от растрескивания. Залить горячим рассолом и выдержать 5 минут. Рассол слить в кастрюлю, дать вскипеть и снова залить. Банки закатать. Стерилизовать: литровые – 10—15 минут, трехлитровые – 20—25 минут. Охладить.

Для рассола: на 2 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 50 г сахара (2 ст. ложки), 12 г уксусной эссенции.

Помидоры с патиссонами

Помидоры и мелкие патиссоны вымыть, уложить в банку. Вскипятить раствор и провести трехкратную заливку, банку закатать.

Для 1 кг помидоров – патиссоны 1 кг, 1,3 л раствора.

Помидоры в яблочном соке

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в стерильную трехлитровую банку, перекладывая равномерно веточками эстрагона. Добавить в яблочный сок соль, нагреть раствор до кипения, залить подготовленные помидоры с зеленью. Банки накрыть крышками, пропастеризовать в кипящей воде 25—30 минут и сразу же закатать. Консервировать помидоры можно и с другой зеленью, например с базиликом, сельдереем, либо использовать одновременно 2—3 вида сочетающейся по вкусу зелени.

Для 2 кг помидоров —яблочный сок 1,3 л, эстрагон (зелень) 50 г, соль 30 г.

Помидоры измельченные

Для 10 поллитровых банок требуется до 6 кг свежих помидоров. Зрелые помидоры красного цвета промыть, разрезать на дольки и измельчить на мясорубке. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, кипятить 10—15 минут до полного исчезновения пены и сразу расфасовать в сухие нагретые банки. Наполненные доверху банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Салат из свежих помидоров

На банку вместимостью поллитра – 200 г помидоров, 100 г перца, 50 г моркови, 50 г лука, 50—55 г подсолнечного масла, 10 г соли, 45 г 6%-ного уксуса, 45 г зелени укропа и петрушки, по 1—2 штуки красного горького перца и лаврового листа.

Зеленые и бурые помидоры средних размеров (до 75 мм в диаметре) рассортировать, промыть и разрезать на две-четыре части (в зависимости от величины). Перец сладкий здоровый, с плотной мякотью, зеленый или красный, любого помологического сорта промыть, удалить плодоножки и семенники и разрезать на тонкие кружочки или полосочки. Морковь очистить, промыть и натирать на крупной терке. Лук очистить, промыть и разрезать на тонкие кружочки. Зелень укропа и петрушки перебрать, промыть проточной водой и нарезать на мелкие кусочки или порубить ее.

Подготовленные овощи выложить в эмалированную

кастрюлю, добавить соль по вкусу, уксус и перемешать. На дно подготовленных банок положить часть зелени, горький перец, 40 г подсолнечного масла, лавровый лист и помидоры.

Наполненную тару накрыть крышками и стерилизовать поллитровые банки 40—45 минут при 100 °С. Использовать как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Салат из зеленых помидоров

Приготовление: помидоры порезать кольцами. Морковь, лук, перец порезать соломкой. Высыпать соль и все перемешать. Оставить стоять в тазу на 6 часов. После этого отжать овощи от сока, сок слить. Добавить 2 стакана раскаленного подсолнечного масла, 1 стакан сахара и все перемешать. Затем выложить в банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать в стеклянные банки.

На 4 кг зеленых помидор – 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1/2 стакана соли, 2 стакана подсолнечного масла, 1 стакан сахара.

Салат из зеленых помидоров консервированный

I способ. Подготовить овощи. Помидоры нарезать мелкими дольками, морковь натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать тонкими кружочками. Овощи соединить, посолить, размешать и оставить на 10—12 часов.

После выдержки слить излишки жидкости из салатной массы, влить в нее горячий маринад. Все тщательно перемешать и варить 30 минут после закипания, осторожно помешивая. В подготовленные банки выложить горячий салат, укупорить и укутать в одеяло до остывания вверх дном. Хранить в холодном месте.

На 3 кг зеленых помидоров – 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 100 г соли. Для заливки: 300 г растительного масла, 300 г 9%-ного уксуса, 300 г сахара, 5—6 горошин черного перца, 5—6 лавровых листа.

II способ. Подготовленные помидоры средней величины бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде, остудить в холодной и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде (можно вместе с помидорами) и остудить в

холодной, нарезать кольцами.

На дно подготовленных банок поместить черный перец горошком и зерна горчицы (можно заменить лавровым листом). Лук и помидоры уложить в банки и залить кипящим маринадом, недоливая 2 см до края банок. Маринад должен покрывать овощи.

Пастеризовать при 85° С: поллитровые банки – 20—25 минут, литровые – 30—35 минут. Укупорить.

На 1 кг помидоров – 0,5 кг репчатого лука. Для маринада: на 1 л воды – 60—100 г 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, по 6—10 горошин черного перца и зерен горчицы (за неимением ее молено заменить лавровым листом).

Паста томатная

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут, после чего разлить в банки и пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки – 10—15 минут, литровые – 25 минут.

На 3 кг помидоров – 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15—25 г соли, 3—4 зерна горчицы, по 3—4 горошины черного и душистого перца, 3—4 бутона гвоздики, 1 ч. ложка молотого красного острого перца.

Паста из яблок с помидорами

Помидоры нарезать на дольки, лук измельчить. Яблоки разрезать на дольки, удалив поврежденные части и семенные камеры. Помидоры, яблоки, лук положить в кастрюлю, накрыть крышкой и распарить до размягчения. Затем крышку снять и варить на слабом огне 30—35 минут. Добавить протертый чеснок и заправить по вкусу солью. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла. Разлить и укупорить в горячем виде.

На 1 кг яблок – 1,5 кг зрелых помидоров, 0,5 кг лука, 2– 3 зубчика чеснока, соль.

Паста томатная острая

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками и вместе с

измельченным луком распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Протереть помидоры через редкое сито или дуршлаг. Уксус подогреть, положить в него пряности, довести до кипения, охладить и вылить в томатную массу. Уварить пасту на слабом огне до уменьшения объема на одну треть, заправить сахаром, солью и горчицей, варить еще несколько минут, затем разложить в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

На 3 кг помидоров – 500 г лука, 0,3—0,4 л столового уксуса, 300—400 г сахара, 2 ст. ложки горчицы, 2—3 лавровых листа, 5—6 горошин черного перца, 3—4 ягоды можжевельника, соль.

Паста томатно-сливовая

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливы (лучше всего сорта Венгерка) тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на одну треть. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

На 2 кг помидоров – 1 кг слив, 500 г лука, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Икра из отбракованных спелых помидоров

Поврежденные помидоры, слегка прихваченные морозом или вялые, обработать, помыть, дать стечь воде и запечь в духовке.

Печеные помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, обжаренный на растительном масле репчатый лук. Все хорошо размешать и переложить в стерилизованные банки на 3/4 их емкости. Залить банки до горлышка горячим томатным соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 60 минут. Укупорив, поставить вверх дном, охладить.

На 1 кг помидоров – 300 г репчатого лука, 100 г растительного масла, соль, молотый перец по вкусу

Икра из мелких зеленых помидоров

Мелкие темно-зеленые помидоры, не пригодные ни в одном виде заготовок, можно употребить, сделав икру следующим образом. Помидоры перебрать, отбраковывая с пятнами, с различными повреждениями, слишком вялые. Срезать плодоножку с самой темно-зеленой частью помидоров. Тщательно промыть и сполоснуть. Пропустить через мясорубку. Полученную массу откинуть на дуршлаг или сито и дать стечь ненужному соку. Тем временем подготовить овощи: морковь, репчатый лук, сладкий перец. Морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Репчатый лук разрезать и пассеровать в масле. Сладкий перец разрезать вдоль на части, нашинковать и обжарить на масле. Все овощи соединить в кастрюле вместе с помидорной массой. Соединив, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу. Потушить в течение 15—20 минут на небольшом огне, помешивая. Положить лавровый лист и томатный острый соус, все перемешать и тушить до готовности. Употреблять как закуску.

На 1 кг помидоров – 3—4 моркови среднего размера, 2– 3 головки лука, 2—3 сладких перца, 2—3 небольших лавровых листа, 1—2 ст. ложки острого томатного соуса или томатной пасты, 100—150 г растительного масла, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Айвар из помидоров

Вымытые овощи сначала пропустить через мясорубку, потом тушить на масле, добавив сахар, уксус, соль, горчицу, пока не образуется кашеобразная масса. Разложить ее в маленькие баночки, закрыть крышками и перевернуть банки вверх дном (или стерилизовать при температуре 95 °С 20 минут).

На 1 кг перца – 1 кг помидоров, 5 стручков жгучего перца, 500 г лука, 3 зубка чеснока, 60 г сахара, 60 г соли, 30 г постного масла, 10 г уксуса, 1 ч. ложка горчицы.

Пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих помидоров. Томат-пюре приготовить из свежих красных помидоров, которые промыть несколько раз проточной водой, нарезать на части и пропустить через мясорубку. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и протереть через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм.

Протертые помидоры поместить в чистую эмалированную кастрюлю и уварить при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза.

Уваренное кипящее томат-пюре расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Томат-пюре рекомендуется фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные литровые банки не стерилизовать. Поллитровые стерилизовать при 100 °С 15—25 минут.

Томатный соус 1

Бланшированные и очищенные помидоры протереть через сито или дуршлаг с помощью скалки. Выложить в высокую металлическую посуду, заполнив содержимым наполовину, так как при сильном нагревании идет интенсивное расплескивание. Поставить на сильный огонь и уварить в 2 раза, добавив сахар и соль. Пряности заложить в марлевый мешочек, который опустить в кипящую массу (после уваривания его извлечь). Соус снять с огня, добавить уксусную кислоту, разлить в простерилизованные, ополоснутые кипятком, банки и стерилизовать: поллитровые – 4—5 минут, литровые – 8—10 минут.

На 2,5 кг протертых помидоров – 150 г сахара (6 ст. ложек), 30 г соли (1 ст. ложка), 8 г уксусной эссенции, 2—3 зубчика измельченного чеснока, 3—5 горошин черного горького перца, 3—4 гвоздики, 2—3 г молотой корицы.

Томатный соус 2

Для приготовления томатного соуса взять очень спелые красные помидоры и сварить сок с мякотью. Мелко-мелко нарезать зелень и измельчить чеснок. Растереть их сразу или после варки в соке. (Можно воспользоваться металлическим ситом.) В конце варки добавить соль, сахар и уксус. Черный перец, гвоздику и корицу завязать в марлевый мешочек и опустить в массу на 10—15 минут перед концом варки. Массу, уварившуюся до половины первоначального объема, разлить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые – 3—5 минут, литровые – 8—9 минут.

На 3 л томатного сока с мякотью – 80 – 100 мл столового уксуса, 150 г сахара, 20 г соли, по 50 г корневой петрушки и

сельдерея, 10 г чеснока, 1—2 г молотого черного перца, по 0,5 г гвоздики и корицы.

Томатный соус 3

Красные, свежие, зрелые помидоры вымыть, удалить плодоножки и опустить на 1—2 минуты в кипящую воду, затем в холодную. Кожицу с помидоров снять. Очищенные помидоры протереть через дуршлаг.

Полученную томатную массу поместить в кастрюлю из нержавеющего металла и кипятить на медленном огне в течение 15—20 минут (масса должна уменьшиться в объеме примерно в 2– 3 раза). Чтобы масса не пригорела, ее можно уварить на водяной бане. В готовую массу добавить сахар, обжаренный лук, перец горький горошек, перец душистый горошек, лавровый лист, нарезанную зелень укропа и петрушки и кипятить еще 8—10 минут. За 1—2 минуты до окончания кипячения добавить соль и разлить соус по банкам. Банки с соусом накрыть крышками и простерилизовать 10—15 минут, а затем герметично укупорить. Соус подавать к гарнирам или заправлять им первые блюда.

На 20 помидоров (2 кг) – 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 1 головка репчатого лука, 10 г зелени укропа и петрушки, по 6 горошин перца черного и душистого, 2 лавровых листа.

Соус томатный по-французски

Приготовить томатную пасту из зрелых помидоров, добавить в нее мелко нарезанный лук, тертый чеснок и зелень эстрагона. Пряности в мешочке опустить в конце варки. Разлить соус в банки в горячем виде. Дав ему немного остыть, сверху добавить чуть-чуть растительного масла и закатать. Хранить в холоде.

На 5 кг помидоров – 500 г лука, 2 головки чеснока, 3—4 лавровых листа, 20—30 г зелени эстрагона соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Соус томатно-сливовый густой

Приготовить томатное пюре, добавив в него сильно измельченный лук. Пюре протереть через мелкое сито. Сливы очистить от кожицы и косточек, массу протереть сквозь сито, прокипятить. Соединить две массы, добавить растолченный чеснок, соль, сахар, черный и красный перец. Варить на слабом

огне до уменьшения на 1/3 объема. Пасту сразу разложить по банкам (стерильным) и закатать.

На 2 кг помидоров – 1 кг слив, 500 г лука соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Соус томатный с яблоками

Томатный сок с мякотью соединить с яблочным пюре, закипятить. Добавить растертые коренья и чеснок, а затем специи, соль, сахар, уксус. За 15 минут до окончания варки опустить марлевый мешочек с сухими приправами. Стерилизовать, как томатный соус (см. выше).

На 3 л томатного сока с мякотью – 500 г пюре из кислых яблок, 30—50 мл столового уксуса, 75 г сахара, 20 г соли, по 50 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1—2 г черного молотого перца, 0,3 г гвоздики.

Остро-сладкий китайский соус

Помидоры, лук и весь перец пропустить через мясорубку (желательно мелкую), добавить имбирь, перчик в горошке и гвоздику, растительное масло и поставить тушить на 30 минут. Потом все, что тушилось, протереть сквозь сито. После протирки (промолки), добавить уксус, перец молотый, соль, сахар, корицу. И поставить тушить на полтора часа на медленном огне. При этом крышка должна быть открыта, и надо непрерывно помешать. Готовить до тех пор, пока соус не загустеет. Готовый соус можно разлить в прокипяченные баночки с крышками-закрутками. Таким образом соус может храниться целый год.

На 500 г помидоров – 400 г репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 6 стручков острого перчика (Чили), кусочек имбиря (если нет, можно пропустить), 8 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики, полстакана растительного масла, 1 стакан уксуса, полстакана сахара, по половине чайной ложки корицы и красного молотого перца, 1 ч. ложку соли (либо вместо соли соевый соус – 3 ст. ложки).

Македонский острый соус

Приготовить томатный соус, размягчив помидоры на пару. Вымыть свежие или соленые огурцы, пропустить через мясорубку

(или натереть на мелкой терке). Соединить соус с этой массой, уварить на 2/3 объема, добавить соль, сахар, острый перец, горчицу. В конце варки добавить уксус и сухие приправы (лучше в марлевом мешочке). Соус кипящим разлить в банки. Пастеризовать при температуре 85—90 °С поллитровые банки – 7—8 минут, литровые – 12—15 минут.

На 10 кг помидоров – 225 г огурцов, 600 г сахара, поллитра столового уксуса, 120 г соли, 30 г красного острого перца, 15 г молотого черного перца, 5 г горчицы.

Соус острый

Для приготовления 1 кг острого томатного соуса необходимо: свежепротертой томатной массы 2 кг, свежепротертой массы сладкого перца 695 г, сахара 140 г, соли 25 г, 9%-ной уксусной кислоты 55 мл, душистого перца и черного горького перца по 15 горошин, мускатного ореха и чеснока по 0,5 г, гвоздика, корица.

Свежие зрелые помидоры разрезать ножом из нержавеющей стали на части и пропустить через мясорубку. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 95—97 °С и протереть через сито. Для обогащения витаминами, улучшения вкуса и цвета к томатной массе добавить пюре из красного перца (до 25% по массе). Смесь поместить в эмалированную кастрюлю, перемешать, уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза и добавить просеянный сахар, тщательно перемешивая смесь. В конце уваривания к соусу добавить соль, измельченный и растертый с солью чеснок, измельченные пряности и уксусную кислоту. Томатный соус следует уварить не более 45 минут.

Готовый кипящий соус расфасовать в сухие горячие банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 30 минут, литровых – 50 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Соус «Кубанский»

Для приготовления 1 кг соуса необходимо: помидоров, очищенных от кожицы, 2,1 кг, очищенного и измельченного чеснока 1,2 г, очищенного и измельченного лука 88 г, сахара 150 г, соли 35 г, корицы 0,4 г, горчицы 1,7 г, гвоздики, черного

горького перца, душистого перца по 1—2 горошины, 9%-ной уксусной кислоты 100—120 мл.

Спелые помидоры промыть, бланшировать в течение 20—30 минут или кипящей водой в течение 50—60 секунд, поместить в холодную воду. Лопнувшую кожицу вручную при помощи ножа полностью снять с плода. Очищенные помидоры поместить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения и добавить при помешивании 1/3 положенного по рецептуре сахара, а также все мелко размолотые пряности (гвоздика, корица, черный горький и душистый перец, горчица) и мелко нарезанные или пропущенные через мясорубку лук и чеснок. Смесь тщательно перемешать и уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза. После уваривания к смеси добавить оставшийся сахар и массу вновь уварить 10—15 минут. За 4—5 минут до окончания варки к соусу небольшими порциями добавить соль и уксусную кислоту. Готовый горячий (температура не ниже 95 ˚С) соус расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 85—90 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 30 минут, литровых – 50 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Соус по-кубански

На литровую банку необходимо 2 кг помидоров, 0,5 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка соли, 1 головка лука, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 15 горошин черного перца, 25 горошин душистого перца, 20 шт. гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 ч. ложки горчицы в порошке.

Из здоровых сочных красных помидоров приготовить томатную пасту. Добавить в нее мелко нарезанный лук, растертый чеснок. Массу смешать и уварить до половины или несколько больше. Под конец варки добавить соль, сахар, уксусную эссенцию. Пряности опустить в мешочке на 10 минут. Соус разлить горячим в банки, закатать и стерилизовать поллитровые – 40 минут, литровые – 60 минут.

Соус-кабул

Зрелые помидоры нарезать дольками и разварить вместе с измельченным луком, протереть через сито. Уварить в кастрюле с толстым дном, помешивая. Добавить приправы в порошке, соль и

сахар. Уварить до густоты мармелада, влить уксус, проварить еще несколько минут. Расфасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг помидоров – 100 г лука, 30—40 г сахара, 80—100 мл столового уксуса, 4—5 г соли, 2—3 бутона гвоздики, по 3—4 горошины черного и душистого перца, кусочек мускатного ореха, 1—2 г острого перца.

Соус домашний

Помидоры очистить от кожицы, нарезать на ломтики и вместе со всеми компонентами тушить до густоты сметаны. Соус разложить в приготовленные поллитровые банки, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут. Банки с соусом герметично укупорить. Подать соус к жареному или вареному мясу. Необходимо 12 помидоров, 1 головка репчатого лука, 2 чайные ложки базилика, 3—4 ложки уксуса 9%-ного, по 0,5 чайной ложки молотых перца черного и гвоздики, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Кетчуп со специями

Помидоры вымыть, порезать, сложить в эмалированную посуду. Репчатый лук очистить и измельчить, добавить в помидоры и распарить все под крышкой. Массу охладить, протереть через мелкое металлическое сито и вновь варить до уменьшения объема вдвое. Сухие специи опустить в кетчуп в марлевом мешочке. В конце варки добавить соль, сахар, уксус, проварить после этого 5 минут, не более. Готовый кетчуп лучше разлить в бутылки и укупорить сразу.

На 5 кг помидоров – 1 стакан измельченного лука, 160—200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 ч. ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 0,5 часов ложки семян сельдерея.

Кетчуп с хреном

Помидоры вымыть, удалить основание плодоножек, лук почистить и порезать. Варить помидоры с луком 15—20 минут, после чего пропустить через сито. Добавить уксус, вино, сахар и приправы и варить на медленно огне около 1 часа. Перелить в бутылки или банки и закрыть.

На 2 кг спелых помидоров – 1 ст. ложка соли, 2 луковицы среднего размера, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки красного вина, 100 г сахара, по 1 ложке молотого имбиря, гвоздики и перца, 1 ст. ложку тертого хрена.

Кетчуп с базиликом и сельдереем

Помидоры опустить в кипящую воду. Вынуть и снять кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Лук и яблоко мелко нарубить. Уксус с сахаром и пряностями довести до кипения. Помидоры, яблоко и лук положить в маринад и варить 45 минут, часто помешивая. Готовую массу в горячем виде залить в банки или бутылки и укупорить.

На 2 кг спелых помидоров – 2 луковицы, 1 яблоко, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 125 г сахара, соль, 1 ст. ложка сухого или 2 ветки свежего базилика, 2 ветки сельдерея с листьями, 1/2 ч. ложки молотого перца, 3 гвоздики.

Кетчуп с яблоками

Мытые помидоры, очищенные и освобожденные от сердцевины яблоки нарезать на куски, очищенный лук – кружочками. Уложить все в кастрюлю, добавить немного воды и, помешивая, варить до кашеобразной массы, добавив специи. Полученную массу протереть через сито и снова варить, пока не испарится вода. Затем добавить сахар, уксус и снова поварить. Горячую массу разлить в поллитровые банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 минут. Банки герметично укупорить.

На 10—12 помидоров (зеленых) – 2—3 яблока, 2—3 головки зеленого лука, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 1/3 стакана уксуса 9%-ного, 2 шт. гвоздики, 10 горошин черного перца.

Томатный сок 1

Свежие помидоры нарезать и пропустить через мясорубку. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и горячими протереть через сито и в эмалированной кастрюле уварить до уменьшения первоначального объема на 1/3. В конце уваривания добавить сахар и соль, а затем пряности, предусмотренные рецептурой. В

подготовленные банки налить немного горячего (температура 80—85 ˚С) томатного соуса, затем уложить фаршированные помидоры (3—4 штуки в банку вместимостью поллитра) и залить их томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 70 минут, литровых – 100 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Томатный сок 2

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг помидоров.

Чтобы получить томатный сок ярко-красного цвета с приятным вкусом, отобрать помидоры равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промыть не менее двух раз и дать воде стечь. Промытые помидоры разрезать ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезать место прикрепления плодоножки, затем нарезать половинки на более мелкие части и пропустить через мясорубку. Измельченные помидоры поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95—97 ˚С (почти до кипения) и горячими протереть через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5—0,7 мм для получения сока однородной консистенции.

Протертую массу поместить в другую чистую эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и кипятить 3—5 минут до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разлить в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать. Трехлитровые банки не простерилизовывать, банки вместимостью поллитра стерилизовать 20 минут, литровые – 30 минут.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавить 15—25% (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Томатный сок 3

Приготовить из хорошо вызревших помидоров. После удаления мятых, очистки от плодоножек и мойки их нарезать,

положить в эмалированную кастрюлю и, помешивая, кипятить 5—10 минут. Горячими протереть через дуршлаг или мелкое сито. Отверстия в сите должны быть такого размера, чтобы задерживались кожица и семена. Сок снова нагреть.

При желании на 1 л сока добавить 10 г столовой соли и одну-две таблетки аскорбиновой кислоты (по 0,5 г) в качестве антиокислителя. При слабом кипении выдержать банки: по л литровые – 3—5 минут, литровые – 8—9, трехлитровые – 12—15 минут. Можно получать сок на специальной машинке. Расход помидоров на 1 л сока – 1,1—1,2 кг.

Томатный сок 4

Тщательно вымытые помидоры выложить в дуршлаг и бланшировать в горячей воде 2—3 минуты, после чего опустить дуршлаг с помидорами в холодную воду на такое же время. Снять кожицу и деревянной толкушкой протереть через дуршлаг в эмалированную миску. Профильтровать через сито и в полученный сок добавить соль (1 чайная ложка на поллитра сока). Разлить сок в банки, укупорить и стерилизовать в скороварке 10 минут.

Для улучшения вкуса и аромата томатного сока на 10 кг помидоров добавить пюре из 3 кг сладкого красного перца, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1 корня сельдерея и 2 пучков зелени петрушки.

Овощи и зелень измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю и припустить с 2 стаканами воды, закрыв крышкой. Затем овощи и зелень пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, смешать с соком, нагреть и разлить по банкам. Стерилизовать поллитровые банки 15 минут.

Сок томатно-яблочный

Зрелые помидоры тщательно вымыть и раздавить деревянным пестиком. Выложить в эмалированную кастрюлю и при помешивании довести до кипения. Горячую массу вначале протереть через редкое сито, чтобы отделить семена и кожицу. Затем полученный сок вновь пропустить через густое сито с отверстиями не более 0,6 мм или через 2—3 слоя марли. Томатный сок с мякотью, свежеприготовленное пюре из яблок смешать, добавить по вкусу соль и сахар, подогреть и разлить. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки и бутылки – 30 минут, литровые банки – 40 минут.

На 3 л томатного сока с мякотью – 500 г пюре из кислых яблок, 30—50 мл столового уксуса, 75 г сахара, 20 г соли, по 50 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1—2 г черного молотого перца, 0,3 г гвоздики.

Приправа из помидоров с чесноком

Подготовленные помидоры измельчить ножом. Очищенные дольки чеснока измельчить или натереть на мелкой терке. Соединить и размешать. Добавить соль и сахар, перемешать. Поместить в пол-литровые банки по «плечики» и прикрыть крышками.

Пастеризовать при температуре 85° С (но ни в коем случае не доводить до кипения, иначе продукт может испортиться) в течение 15—20 минут. После укупорки укутать в одеяло, банки перевернуть для дополнительного прогрева крышки. Крышки должны быть стеклянными или пластмассовыми.

Банки хранить в холодильнике.

На 1,5 кг спелых мясистых помидоров – 100 г чеснока, соль, сахар по вкусу

Варенье из зеленых помидоров 1

Отобрать 60—70 мелких зеленых помидоров (желательно продолговатой формы), обрезать плодоножки и удалить часть семени. Чтобы избавиться от горечи, помидоры выварить в трех водах по несколько минут, тщательно промывая холодной водой после каждой варки. С помощью ножа снять потрескавшуюся кожицу. Заложить помидоры в сахарный сироп (из расчета 1 кг сахара на 1 л воды), варить до загустения, оставить на 10—12 часов для охлаждения и разлить по банкам.

Варенье из зеленых помидоров 2

Зеленые мелкие помидоры промыть и нарезать ломтиками. Положить их в холодную воду, прокипятить 3 минуты, затем вынуть из воды и дать им остыть. Хорошо прокипятить 3 л воды и 1 кг сахара, опустить в сироп помидоры, проварить и оставить их до следующего дня. На следующий день сироп с помидоров слить, добавить в него еще 1 кг сахара, нарезанные ломтиками лимоны и снова хорошо прокипятить. В кипящий сироп опустить помидоры и варить все вместе. Дать помидорам остыть, добавить в них ром и наполнить банки. Банки покрыть двойным слоем целлофана и завязать.

На 3 кг зеленых помидоров – 3 л воды, 2 кг сахарного песка, 3 лимона и 100 г рома

Варенье из зеленых помидоров 3

Зеленые мелкие помидоры промыть и нарезать ломтиками. Взять половину сахара, налить в него немного воды (около 0,25 л), вскипятить, добавить уксус и в кипящий сироп небольшими порциями (поочередно) опустить нарезанные помидоры и варить. Когда помидоры будут сварены, снова опустить их все в сироп и оставить до следующего дня. На следующий день сироп слить, добавить в него оставшуюся половину сахара, нарезанные ломтиками лимоны (без зерен), гвоздику, залить сиропом помидоры и варить до тех пор, пока они не станут прозрачными.

В остывшие помидоры добавить ром, размешать его. Заполнить банки, завязать.

На 3 кг зеленых помидоров – 3 кг сахарного песка, О,75 л 8%-ного уксуса, 3 лимона, 6 шт. ароматной гвоздики, 100 грома

Варенье из недозрелых помидоров

Лучше всего для этого варенья годится сорт «сливка». Сварить сироп, остудить. Помидоры сложить в таз для варенья и залить холодным сиропом, оставить на сутки. На другой день сироп слить и, вскипятив, вновь залить помидоры, но уже горячим сиропом. Через сутки эту процедуру повторить и варить помидоры до готовности на очень слабом огне.

На 1 кг помидоров – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Ревень

Это куст с мясистыми черешками крупных листьев, с которых дождевая вода скатывается струйками, отсюда и пошло его название – «реос» по-гречески «струится». Сортов ревеня много, но самый распространенный – «виктория». Ревень содержит биологически активные вещества, весь комплекс витаминов, богат минеральными солями, содержит щавелевую, лимонную и яблочную кислоту – это придает ему приятный кисло-сладкий вкус, напоминающий яблоко.

Достоинство этой культуры в том, что уже ранней весной мы получаем съедобные, мясистые черешки. Ревень и лекарственное растение – вытяжка из его корней рекомендуется при хронических колитах. Сиропы и настойки – желчегонное средство, повышают отделение желудочного сока, вызывают антитоксикацию печени, улучшают действие кишечника, что особенно важно в пожилом возрасте. Урожай ревеня – это его черешки. Чтобы урожай был богаче, цветоносы удаляют. Листья несъедобны, их отправляют в компост.

Из ревеня можно делать заготовки на зиму – консервировать сок, варенье, повидло, компоты. Заготовки на зиму можно делать без тепловой обработки. Для этого черешки надо нарезать кубиками, предварительно вымыть, плотно уложить в бутылку, залить остуженной кипяченой водой так, чтобы она перелилась через край, то есть вытеснила воздух, закрыть плотно пробкой, а для большей герметичности край сверху обмазать пластилином, воском или лейкопластырем и хранить в прохладном месте. Продукт долго сохраняет свои вкусовые качества, и зимой из него можно готовить все перечисленные блюда. Черешки перед заготовкой необходимо бланшировать, то есть промытые и нарезанные залить кипятком на 1—2 минуты, прибавив на 1 литр воды 1,5—2 г мела или зубного порошка. Этим приемом из продукта удаляется часть воздуха, происходит свертывание и нейтрализация щавелевой кислоты. После бланшировки можно переходить к приготовлению.

Варенье из ревеня 1

Черешки промыть, очистить от волокон, нарезать на мелкие кусочки и пробланшировать их в течение 10 минут. Потом откинуть на дуршлаг, охладить в воде, высыпать в таз и сразу же залить кипящим сиропом. Поставить на слабый огонь, довести до кипения и прокипятить не более 2—3 минут. После этого

оставить варенье для выстаивания, прикрыв таз полотенцем.

Варенье из ревеня готовится в три приема. При последней варке в него можно добавить ванилина или молодой корицы.

На 1 кг черешков ревеня, нарезанных кубиками, – 1 кг сахара и 1 л воды.

Варенье из ревеня 2

Нежные черешки листьев ревеня промыть в холодной воде, дать ей стечь, удалить волокнистые покровные нити и нарезать черешки поперек на кусочки длиной 1,5 см. Подготовленный ревень бланшировать в кипящей воде 1 минуту, охладить проточной водой, поместить в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленного ревеня. Варенье варить в два приема. Первый раз варить 25 минут при слабом кипении, выдержать в течение 12 часов. Второй раз варенье уварить до готовности. Затем горячее варенье расфасовать в сухие подогретые банки, герметически укупорить прокипяченными крышками и охладить, не переворачивая банки на крышку.

Варенье из ревеня 3

Промытый, нарезанный кубиками ревень засыпать сахаром на 8—10 часов. Образуется сок. Поставить на огонь и варить до готовности.

На 1 кг ревеня – 1 кг 200 г сахара.

Цукаты из ревеня 1

Черешки ревеня тщательно промыть в холодной воде, нарезать кусочками одинакового размера (3—4 см), пересыпать сахарным песком. Выжавшийся сок слить, черешки уложить на противень, посыпать сверху сахарным песком, поместить в разогретую духовку, выдержать до закипания массы по всей поверхности, затем сразу вынуть и подсушить при комнатной температуре либо в теплом духовом шкафу. Готовые цукаты уложить в картонные коробки из-под конфет, хранить при комнатной температуре. Выделившийся сок можно законсервировать, прокипятив его и сразу же закатав в стерилизованные банки.

На 1 кг ревеня (черешки свежие) – 300 г сахарного песка.

Цукаты из ревеня 2

Черешки листьев ревеня подготовить так же, как для варенья, поместить их в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг нарезанного и пробланшированного ревеня. Цукаты уварить в три приема. Первая варка проводится в течение 15 минут при слабом кипении, после чего смесь снять с огня и выдержать в течение 10 часов. Таким же образом проводить вторую варку и выдержать 10 часов. При третьей варке цукаты уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа 108 °С. Уваренные цукаты откинуть на сито или дуршлаг и оставить на 1—1,5 часов, после чего выложить в один ряд на сито и подсушить в духовке при температуре 35—40 °С до образования на поверхности кусочков корочки из мелких кристаллов сахара. Подсушенные цукаты обсыпать со всех сторон мелким сахаром и досушить в духовке. Сушить цукаты можно и при комнатной температуре. Сначала их подсушить в течение 2 суток, затем обкатать в сахаре и досушить в течение 2—3 суток. Готовые цукаты уложить в чистые банки, герметически укупорить их прокипяченными крышками и в таком виде хранить до употребления.

Компот из ревеня 1

Свежие молодые черешки листьев ревеня промыть в холодной воде, нарезать кусочками длиной 2—3 см и вымочить в холодной воде в течение 10—12 часов, сменяя ее 2—3 раза. Затем кусочки ревеня бланшировать в кипящей воде 30—40 секунд (если ревень не очень молодой – 1—1,5 минуты), быстро охладить в холодной воде, плотно уложить в сухие чистые банки и залить горячим (температура 90—95 °С) сахарным сиропом 30—50%-ной концентрации (340—610 г сахара и соответственно 590—610 г воды на 1 л сиропа). В одну поллитровую банку вмещается около 300—320 г ревеня и 200—250 г сиропа. Для приготовления компота в эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, кипятить смесь 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и залить этим сиропом ревень в банках. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время

стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок 15 минут, литровых – 20—25 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из ревеня 2

Черешки растения нарезать на кусочки несколько большие, чем для варенья, – примерно длиной 2 см – и залить на 10—12 часов холодной водой. Можно замочить их на всю ночь, а утром консервировать.

После замачивания кусочки ревеня бланшировать в кипящей воде 30—40 секунд. Далее их следует откинуть на дуршлаг и охладить в воде, чтобы не развалились.

Остывший ревень разложить по банкам и залить кипящим сиропом.

Поллитровые банки выдержать в кипящей воде 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: 500—900 г сахара, 1 л воды.

Ревень в сиропе

Черешки растения нарезать, залить холодной водой и выдержать, как при приготовлении компота, в течение 10 часов, сменив 3 раза воду. По истечении этого времени кусочки ревеня пробланшировать 30 секунд и тут же окунуть в холодную воду.

Разложить кусочки по банкам, залить кипящим сиропом, поставить на водяную баню.

Поллитровые банки прогреть в кипящей воде 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: 1 кг сахара, 1 л воды.

Пюре из ревеня 1

Пюре из ревеня делать в том случае, если его почему-либо нельзя законсервировать в виде компота, или из отходов, получаемых при изготовлении компота.

На черешках иногда могут быть довольно грубые длинные волокна. При консервировании резанных на кусочки черешков такие волокна, даже если они и не удалены, будут мало заметны. В пюре, наоборот, они будут видны в виде нитей. Чтобы этого не допустить, надо удалять волокна особо тщательно.

Кроме того, не надо резать черешки на мелкие кусочки, как

для компотов, а разваривать их в целом виде. Оставшиеся волокна задержатся на сите в виде длинных нитей и их легко будет удалить.

Пюре нагреть до кипения и консервировать горячим разливом.

Пюре из ревеня 2

Для него использовать отходы, оставшиеся после отжима сока. Или приготовить его в том случае, если не окажется сахара, а откладывать подготовку из ревеня надолго нельзя – его черешки быстро грубеют. Для пюре стебли растений нарезать длинными кусочками, уложить в таз при постоянном помешивании довести до кипения. Пюре в горячем виде разложить по банкам, которые прогреть к кипящей воде: поллитровые – 20 минут, литровые – 35—40 минут.

В дальнейшем из пюре приготовить джем, начинку для пирога.

Джем из ревеня

Кусочки черешков бланшировать 5 минут, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку. В полученную массу насыпать сахар, налить воду и поставить ее на огонь. Непрерывно помешивая, варить джем 30—40 минут. Разложить в горячем виде по подогретым банкам.

На 1 кг черешков ревеня – 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Повидло из ревеня

Черешки ревеня нарезать на кусочки, залить водой и немного проварить, накрыв таз или кастрюлю крышкой. Затем всыпать весь предусмотренный рецептурой сахар и варить 30—40 минут, постоянно помешивая. Повидло считается готовым, если проба его на блюдечке не растекается, застывает кусочком.

На 1 кг черешков ревеня – 800 г сахара и 0,5 стакана воды.

Сок из ревеня

Поскольку кусочки ревеня под действием тепла очень быстро превращаются в кашу, сок из него предпочтительнее добыть примитивным «дедовским» способом.

Бланшировать кусочки 2—3 минуты и порциями отжать через чистое прокипяченное полотно или капроновую ткань. Оставшуюся гущу залить теплой водой (на 1 кг мезги стакан воды), выдержать 3 часа и снова отжать. Сок первого и второго отжимов соединить, добавить сахар, и сок довести до кипения. (Если сок готовится в соковарке, сахара нужно взять 500 г.)

Поллитровые банки с соком выдержать в кипящей воде 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг черешков ревеня – 300 г сахара.

Заготовка для супа из ревеня

Черешки ревеня, зелень чеснока и петрушки тщательно промыть, мелко нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить по вкусу, добавить немного воды, чтобы продукты не пригорели, и прокипятить в течение 3—5 минут.

Быстро разложить зелень по подготовленным для консервирования небольшим банкам (таким, чтобы содержимое можно было использовать за один раз), быстро закатать крышки.

На 300 г черешков ревеня – 50 г зелени чеснока, 50 г зелени петрушки.

Свекла

Свекла – овощ, содержащий большое количество сахара, красно-малинового цвета из-за содержания красителей – бетаинов. Углеводы содержатся в свекле в виде сахарозы и пектинов. Чтобы свекла не потеряла свой красивый цвет, ее нужно варить в кожуре с добавлением лимонной кислоты, солить в конце варки и закладывать только в кипящую воду. У ранней свеклы в пищу идет и ботва, содержащая большое количество витамина С. Ботва созревших корнеплодов в пищу не пригодна.

Лучшие предшественники свеклы – огурцы, ранний картофель, капуста, под которые вносили органические удобрения. Лучшими считаются сорта, у которых корнеплоды темно-красного или фиолетового цвета, без светлых колец и грубых сосудисто-волокнистых пучков, округлой формы.

Для консервирования применяют столовую свеклу темно-красного или бордового цвета, имеющую округло-плоскую или круглую форму. Наилучшими сортами для консервирования являются Египетская и Бордо.

Свекла натуральная

Для консервирования подбирают только молодую свеклу, без ботвы, округлой формы с темно-красной мякотью. Не рекомендуется свекла, имеющая в разрезе белые кольца. У свеклы обрезать концы корня и зеленую часть головки, тщательно промыть холодной водой и бланшировать в кипящей воде 10—15 минут. После бланширования кожица легко очищается ножом. Подготовленную свеклу среднего и крупного размеров нарезать кусочками или кубиками, а мелкую (менее 40 мм в поперечнике) консервировать целиком. Подготовленную свеклу быстро уложить в банки и залить горячей (температура не ниже 90 ˚С) водой или 1,5%-ным раствором соли (15 г соли на 1 л воды). Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Свекла натуральная используется для приготовления борщей и винегретов.

Свекла маринованная 1

На 10 поллитровых банок необходимо: свеклы 4,33 кг, сахара 100 г, соли 105 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 32 мл, корицы 1,5 г, гвоздики 1 г, душистого перца 1 г, черного молотого перца 0,75 г, лаврового листа 2 г, воды для маринада 2 л.

Свежую молодую свеклу тщательно промыть холодной водой, обрезать корни и листья, бланшировать в кипящей воде 10—15 минут, очистить от кожицы, промыть в холодной воде и нарезать кубиками или пластинками. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, довести смесь до кипения, кипятить 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно банки вместимостью 0,5 л насыпать пряности – душистый перец, корицу, гвоздичку, лавровый лист, а затем уложить нарезанную свеклу и залить банки горячим (температура не ниже 90 ˚С) маринадом.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для пол-литровых банок 10 минут, литровых – 15 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Свекла маринованная 2

На 1 л воды – 50 г соли и 5 г уксусной эссенции, на литровую банку – 700—720 г свеклы. Корнеплоды варить 30—40 минут, охладить водой, очистить кожицу, ополоснуть и нарезать на дольки толщиной 1 см. Мелкую молодую свеклу диаметром 2,5—3,3 см можно мариновать целиком, не разрезая на дольки.

Свекла маринованная 3

Свеклу промыть, рассортировать, бланшировать до полуготовности, затем отделить кожицу и поврежденные места, измельчить на кубики или ломтики. Их сразу уложить в банки и залить маринадом, нагретым до кипения. Чтобы получить маринад, следует влить в эмалированную кастрюлю 1 л воды, всыпать 60—100 г сахара, 12 зерен перца душистого и столько же горького, 0,5—1 г корицы и 18 зерен гвоздики. Все это кипятить в течение 15 минут, после снятия с огня влить 3—4 столовые ложки 5%-ного уксуса (данные приведены для трехлитровых банок), вновь довести до кипения и залить кипящим маринадом.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 12 минут и литровые – 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить. Охлаждение – воздушное.

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Свекла маринованная 4

На 10 поллитровых банок необходимо: 4,5 кг свеклы, 100 г сахара, 100 г соли, 30 г 80%-ной уксусной кислоты, 2 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г душистого перца, 1 г черного молотого перца, 2 г лаврового листа, 2 л воды.

Свежую молодую свеклу тщательно вымыть холодной водой, обрезать корни и листья, бланшировать в кипящей воде 10—15 минут, очистить от кожицы, промыть в холодной воде и нарезать кубиками или пластинками. Предварительно на дно банки вместимостью 0,5 л уложить 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 штуки гвоздики, 1 лавровый лист, а затем уложить нарезанную свеклу и залить банки горячим маринадом (температура не ниже 90 ˚С).

Для маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, довести смесь до кипения и кипятить 10—15 минут. Отфильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и влить уксусную кислоту.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 ˚С для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок – 10 минут, литровых – 15 минут. По окончании обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Свекла маринованная сладкая 1

Свеклу тщательно вымыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, промыть холодной водой и нарезать кубиками или полосками. Уложить в про стерилизованные банки (в литровую банку помещается 700 г свеклы).

Приготовить маринад. Для этого растворить в воде при нагревании соль и сахар, всыпать 2—3 кусочка корицы, 5—8 гвоздик, 5—8 горошин душистого перца и кипятить 10 минут. Снять с огня, профильтровать и влить уксус.

Залить банки горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 10 минут.

Для заливки: на 1 л воды —100 г сахара (4 ст. ложки), 50 г соли (1 ст. ложка и 2 ч. ложки), 50 г 9%-го уксуса либо на 1 стакан воды – 1 стакан 9%-го уксуса, 25 г сахара (1 ст. ложка), 5 г соли (0,5 ч. ложки). Без корицы.

Свекла маринованная сладкая 2

На литровую банку: 700—720 г свеклы, 50 г 9—10%-ного уксуса, 30 г сахара, 15 г соли, по 2—3 штуки корицы, гвоздики, душистого перца. Процесс подготовки свеклы – как в предыдущем рецепте. Заливку приготовить по-иному: на 1 л воды – 100 г сахара, 50 г соли, 2—3 г кусковой корицы и по 6—8 штук гвоздики и душистого перца. Заливку кипятить 8—10 минут и добавить 150 г 10%-ного уксуса. Тару наполнить свеклой и горячей заливкой, закрыть крышками, прогреть, выдержать в слабо кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л – 12 минут, литровые – 15 минут, затем закупорить и охладить.

Свекла, маринованная с хреном

На литровую банку потребуется примерно 600 г корнеплодов свеклы, 50—70 г натертого хрена. Для маринада: на 1 стакан воды – 1 стакан 6%-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 4—5 горошин душистого перца, 1/2 ч. ложки корицы, 3 гвоздики, 2—3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки соли.

Здоровые корнеплоды, одинаковые по величине, тщательно вымыть (корешки не срезать, чтобы питательные и красящие вещества не выварились), положить в кастрюлю с водой и кипятить до тех пор, пока свекла не размягчится (на это потребуется для мелких корнеплодов 25—30 минут, для крупных – 40—45 минут). Затем свеклу очистить от кожицы и корешков, нарезать кружками или дольками толщиной 1 см. Можно нарезать свеклу и специальным фигурным ножом. Уложить в чистые простерилизованные банки, добавить натертый хрен и залить маринадом.

Для маринада: растворить в воде соль, добавить перец, гвоздику, лавровый лист. Все это, кроме уксуса, прокипятить. Уксус влить в последнюю очередь, ибо при кипячении он улетучивается.

Стерилизовать банки при температуре 85 °С 30 минут.

Свекла маринованная с черной смородиной

Корнеплоды подготовить по рецепту «Свекла маринованная». Чистые ягоды черной смородины и клубни свеклы смешать в соотношении 1:4, заложить в банки, залить горячим раствором, прогреть, затем их закатать и охладить.

На 600 г свеклы – смородины черной 150 г, уксуса 9%-ного 40 г, сахара 30 г, соли 15 г, корица, гвоздика и душистый перец.

Свекла квашеная

Для квашения взять свеклу темно-бордового цвета без белых колец в разрезе. Молодую свежую свеклу тщательно промыть в холодной воде, обрезать корни и листья, очистить от кожицы, разрезать на кружки, пластинки или кубики, а мелкие плоды (до 40 мм в поперечнике) квасить целиком. Подготовленную свеклу плотно уложить в бочки или стеклянные банки и залить профильтрованным 4—5%-ным рассолом (40—50 г соли на 1 л воды).

Наполненные бочки накрыть деревянным кругом, на котором поместить гнет. В первые дни брожения на поверхности появляется пена, которую следует убрать. Круг промыть раствором соли. Через 10—15 дней (по окончании брожения) бочки долить рассолом и вынести в прохладное помещение. Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 °С. Время обработки для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут.

Квашение ботвы молодой свеклы

Листья промыть, разрезать на кусочки длиной 2—2,5 см, бланшировать 1 минуту в подсоленной кипящей воде (5 г поваренной соли на 1 л воды). После бланшировки ботву перенести на решето для стока воды, затем плотно уложить в бочку, пересыпать поваренной солью (5% к массе продукта) и накрыть кружком, на который положить гнет. Брожение продолжается 7—8 суток (при температуре 18—20 °С), после чего бочку перенести в прохладное место.

Свекла с хреном

Обработать свежую молодую свеклу, замочить в холодной воде на 24 часа, затем очистить хрен от кожицы, удалить верхнюю и нижнюю части корня и измельчить на терке или мясорубке. Подготовленные свеклу и хрен поместить в эмалированную

кастрюлю, добавить соль, сахар, черный молотый перец, прокаленное до появления белого дыма подсолнечное масло, смесь хорошо перемешать, нагреть до 70—75 ˚С, снять с огня и добавить уксус. Смесь еще раз тщательно перемешать и горячей расфасовать в сухие подогретые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для пастеризации.

Время пастеризации при 90 ˚С для поллитровых банок 20 минут, литровых – 25 минут.

По окончании пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

На 1,6 кг свеклы – хрена 590 г, подсолнечного масла 350 г, сахара 155 г, соли 75 г, черного молотого перца 3 г, 9%-ного уксуса 250 мл.

Квашение ботвы молодой свеклы

Листья промыть, разрезать на кусочки длиной 2—2,5 см, бланшировать 1 минуту в подсоленной кипящей воде (5 г поваренной соли на 1 л воды). После бланшировки ботву перенести на решето для стока воды, затем плотно уложить в бочку, пересыпать поваренной солью (5% к массе продукта) и накрыть кружком, на который положить гнет.

Брожение продолжается 7—8 суток (при температуре 18—20 ˚С), после чего бочку перенести в прохладное место.

Свекольный сироп

Издавна сахарная свекла служила сырьем для производства сиропа в домашних условиях. Что же представляет собой свекольный сироп? Это хорошо уваренный сок сахарной свеклы. Процесс получения сиропа состоит в следующем.

Свеклу тщательно промыть, измельчить, залить водой из расчета 1,5 л воды на 1 кг корнеплодов, довести до кипения и оставить для настоя на 1,5 часа. Затем массу откинуть на сито, сок профильтровать через полотняную салфетку и уварить до густоты, снимая образующуюся пену.

Конец уваривания определять так: капля холодного сиропа не должна растекаться.

Готовый сироп должен быть коричневого цвета, густой, сладкого вкуса со специфическим свекольным привкусом. Хранить его можно в кувшинах, бутылях, бочках при температуре

не выше 15 ˚С.

Есть и другой способ приготовления свекольного сиропа. Внутрь котла поместить решетку на расстояние 15 см от дна. На дно котла налить воду, примерно 1/20 часть от массы свеклы, а на решетку наложить очищенные корнеплоды, закрыть крышкой и варить.

Через 3,5 часа свеклу вынуть и порубить секачом. Нарубленную свеклу выложить в салфетку и прессовать, отжимая сок. В этом случае сок получается с более высокой концентрацией сахара, чем при первом способе приготовления сиропа, и поэтому быстрее уваривается до готовности.

Для консервирования пригодны только сорта с интенсивной красной окраской, равномерной, без белых прожилок. Перед консервированием свеклу необходимо бланшировать в кипящей воде от 25 до 30—45 минут в зависимости от размера. После этого свеклу очистить от кожицы.

Мелкую свеклу мариновать в целом виде, крупную нарезать.

Икра

Для приготовления 1 кг икры необходимо: свеклы 500 г, моркови 200 г, репчатого лука 100 г, растительного масла 150 г, помидоров 100 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 40 мл, перец и соль по вкусу.

Подготовленные свеклу, морковь, лук пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю или жаровню, хорошо перемешать и тушить в духовке 1,5—2 часа. Тушеные овощи выложить на сковородку, добавить растительное масло, перец и соль и обжарить на слабом огне 30—40 минут, после чего добавить нарезанные помидоры или томат-пюре, уксусную кислоту и жарить еще 10—15 минут. Готовую горячую смесь расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 60 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

Икра из свеклы

На одну банку вместимостью 0,5 л: 700 г обжаренной свеклы, 40—50 г моркови, 40 г обжаренного лука, 180 г томатной массы, 20 г растительного масла, соль и пряности по вкусу. Подготовленную свеклу разрезать на несколько долек и

измельчить на овощерезке, ножом или на крупной терке. Морковь, лук, белый корень промыть, очистить, вторично промыть, мелко нарезать. Свеклу обжарить до готовности в растительном масле с 6%-ным уксусом (на 1 кг свеклы – 2—3 столовые ложки уксуса). К свекле добавить обжаренные морковь, лук, коренья, пропустить все в горячем виде через мясорубку и перемешать до получения однородной массы. Заправить протертой томатной массой, пряностями, растительным маслом, солью и в горячем виде наполнить банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде, тару накрыть крышками: банки вместимостью 0,5 л – не менее 50 минут, литровые – 60 минут, затем немедленно укупорить.

Икра свекольная

Свеклу и морковь вымыть, почистить и еще раз сполоснуть проточной водой. Лук почистить и вымыть. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю или в жаровню, хорошо перемешать и тушить в негорячей духовке 1,5—2 часа. Тушеные овощи выложить в сковороду, добавить растительное масло, перец, соль и обжарить на слабом огне 30—40 минут, после чего добавить нарезанные помидоры или томат-пюре, уксусную кислоту и жарить еще 10—15 минут. Готовую горячую икру положить в нагретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок – 40 минут, литровых – 60 минут. По окончании обработки банки герметически закрыть, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

На 500 г свеклы – 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 100 г помидоров, 4 г 80%-ной уксусной кислоты, перец, соль.

Лук

Лук, сваренный в подсоленной воде, был в давние времена основной едой беднейших слоев населения Средней и Малой Азии и средиземноморских стран. Для строителей египетских пирамид, живших за 3 тыс. лет до н. э., лук составлял главную часть продуктов питания.

Лук – старейшее культурное растение, семейства лилейных, родина которого нам неизвестна. В Европе мы знаем это растение или в его культурной форме, или в одичавшем виде.

Однако до нас дошли сведения, что его разводили еще древние шумеры за 4 тыс. лет до н. э. Возможно, лук был выведен из дикого вида Allium oschaninii, произрастающего в Средней Азии. Не оттуда ли его привезли в Европу древние греки и римляне?

Из обыденного, дешевого и легкодоступного продукта лук со временем превратился во всеми употребляемую приправу к различным блюдам, которым он придает приятный вкус и аромат.

Лук – главный и незаменимый компонент в смесях овощей, предназначенных для консервирования. Превращение лука из овоща в специю проявляется и в том, что ныне можно купить в магазине сушеный тонко нарезанный лук, который используется так же, как и лук свежий. Его можно и поджаривать.

Лук – двулетнее растение: первый год оно накапливает в себе питательные вещества, а на второй уже зацветает. Его листья и цветочная стрелка – полые.

Последняя к середине утолщается и уплотняется, а к обоим концам – сужается. Небольшое шарообразное соцветие, похожее на зонтик, в действительности составлено из множества белых цветочков на длинных черешках. Лук выращивается во многих вариантах, отличающихся друг от друга формой и окраской.

Его разводят семенами или же, если хотят получить крупную луковицу, саженцами. Саженцы – это маленькие луковички, выращенные летом из семян, собранные осенью и уложенные на зимнее хранение при температуре около 23 ˚С, а следующей весной снова посаженные в почву. Условия хранения не дают растению зацвести, в результате чего луковица достигает больших размеров.

Лук-шалот, как и лук репчатый, еще в древние времена выращивали на Ближнем и Среднем Востоке. Отсюда пошло и его латинское название A. ascalonicum, данное этому растению по имени палестинского города Аскалон, в окрестностях которого в ту пору его больше всего разводили. Из этих мест в свое время и

привезли его возвращавшиеся из походов домой крестоносцы.

Лук содержит в себе около 88% воды. Запасным питательным веществом у него является фруктан, а то, что нам щиплет глаза, когда мы режем луковицу, представляет собой эфирное масло, содержащее сульфиды аллила. Благодаря наличию этого соединения лук относят к специям. Шалот – ценный источник витаминов С и В, а также провитамина А и веществ, называемых фитонцидами (активные антибиотические соединения, получаемые из высших растений, например, аллиин – из чеснока, томатин – из помидоров и лупулин – из хмеля).

Лук-шалот, как правило, отличается более острым вкусом, чем обычный репчатый лук. Он широко используется во французской, американской и русской кухнях. Плоды обычно не образует, но на его соцветии чаще всего развиваются плотно прижатые друг к другу крошечные луковички, очень похожие на дольки чеснока, которыми это растение размножается.

Современные культурные сорта порея были выведены из дикорастущего вида A. ampeloprasum, распространенного в средиземноморской области, а также в Южной Англии и в Иране. Порей выращивали еще древние египтяне, греки и римляне. Последние настолько любили это растение, что даже садам, где его разводили, дали особое название – «ротпае».

Ныне в Англии и в Америке порей считают обычной овощной культурой, а на европейском континенте, особенно во Франции, его относят к числу специй.

Лук-порей – двулетнее травянистое растение, хотя выращивают его как однолетнее из-за того, что на второй год он начинает цвести, а потом погибает.

В теплых краях его можно осенью не убирать с грядок, поскольку он, как правило, не вымерзает, и хозяйки могут в течение всего года срывать на огороде свежий порей.

В этом заключено большое преимущество данного вида, кроме того, порей более нежен на вкус, чем обычный репчатый лук, хотя при хранении в сорванном виде он приобретает неприятную горечь.

Порей в первую очередь используют как приправу ко всем овощным супам и овощам вообще. Полезно его добавлять к вареной рыбе или крабам. Он отлично идет к буженине и баранине.

Помещая саженцы лука-порея глубоко в землю и высоко его окучивая, можно добиться того, что большая часть растения будет отбеленной, а именно она намного нежнее, чем его зелень, которую мы обычно отрезаем и в пищу не употребляем.

Тот, кто не любит слишком резкого вкуса обычного столового

лука, может заменить его пореем. Римляне в древние времена делали из молодого порея даже салаты.

Солено-маринованный лук

Как можно более мелкий репчатый лук очистить от кожуры, сложить в стеклянную банку и залить 10%-ным раствором соли (100 г на 1 л), который каждые 3 дня надо менять и залить новым 15 раз. Через 45 дней залить 3%-ным уксусом. Через 4 дня после этого лук будет готов к употреблению.

Маринованный лук

Мелкий лук – севок или выборок – почистить, вымыть, бланшировать и уложить в банки. Залить маринадом и стерилизовать: литровые банки – 20 минут, быстро охладить.

Для маринада: на 1 л воды —150 г 6%-го уксуса, 20 г соли (2 ч. ложки), 20 г сахара (2 ч. ложки), либо на 1 л кипяченого 6%-го уксуса – 50 г сахара (2 ст. ложки), душистый перец, черный перец, лавровый лист, гвоздика.

Лук маринованный 1

Для маринования в целом виде используют мелкие луковицы, диаметром не более 3 см. Лук крупных сортов маринуют в разрезанном виде. После сортировки лука по размеру удалить покровные листья, корневую мочку и шейку. Очищенный лук промыть в холодной проточной воде или под душем, бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде, затем охладить водой.

На дно подготовленной банки уложить специи: на банку вместимостью 0,5 л – 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины черного горького перца и 3—4 штуки душистого перца, 1—2 штуки гвоздики, столько же корицы. Плотно уложить подготовленный лук, добавить 2 чайные ложки соли, 1 столовую ложку сахара, 10 чайных ложек 6%-ного уксуса. В литровую банку количество специй, уксуса, соли и сахара увеличить вдвое, накрыть крышками и простерилизовать, как в первом способе. Лук маринованный подать к мясным блюдам и использовать как овощной маринад.

Лук маринованный 2

На 10 поллитровых банок необходимо: 4,5 кг репчатого лука или лука-севка, 180 г сахара, 100 г соли, 55 г 80%-ной уксусной кислоты, 1 г корицы, 10 штук гвоздики, 10 штук душистого перца, 10 штук горького черного перца, 10 штук лавровых листков, 1,5 л воды.

Лук очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты, охладить. Одновременно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар и соль, прокипятить смесь 10—15 минут, отфильтровать через 3—4 слоя марли, довести раствор до кипения и влить в него уксусную кислоту. На дно сухих поллитровых банок уложить 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 штуки гвоздики, пол-лаврового листа. После этого плотно уложить лук и залить его маринадом, температура которого должна быть не ниже 80 ˚С. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок – 5 минут, литровых – 8 минут.

По окончании обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Лук маринованный 3

Деликатесным продуктом является мелкий маринованный лучок, так называемый севок (диаметром 1—2 см) или выборок (диаметром около 3 см). Можно мариновать и более крупные луковицы в цельном виде или разрезанными на половинки. Для маринования пригодны как острые, так и сладкие сорта лука.

На 10 поллитровых банок необходимо: лука-севка 4,4 кг, сахара 180 г, соли 105 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 520 г, корицы 1,5 г, гвоздики 10 штук душистого, горького черного перца по 10 горошин, лаврового листа 10 штук, воды для маринада 1,5 л.

Лук очистить, промыть, бланшировать в кипящей воде 2—3 минут и охладить в холодной. Одновременно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар и соль, кипятить смесь 10—15 минут, профильтровать через 3—4 слоя марли, довести раствор до кипения и влить в него уксусную кислоту.

На дно сухих поллитровых банок уложить 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 штуки гвоздики, лаврового листа. После этого плотно уложить лук и залить его маринадом, температура которого не ниже 80 ˚С.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для поллитровых банок 5 минут, литровых – 8 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Стерилизованный маринованный мелкий лук

Для маринования нужно отобрать маленькие луковки диаметром не более 3 см. Более крупные головки можно мариновать отдельно, разрезав их надвое. Рассортировать луковицы по размерам, очистить от верхней чешуи, срезать донце и «шейку», вымыть и 2—3 минуты бланшировать в кипящей воде. Уложить в банки, на дно которых положить приправу: кусочек лаврового листа, 3—4 зерна черного перца, гвоздику, кусочек корицы. Залить маринадом, приготовленным в соотношении на 1 л кипящей воды по 50 г соли, 50 г сахара и 200 мл 6%-ного уксуса. Банки закупорить герметически и стерилизовать 7—8 минут. Маринованный лук подается в качестве гарнира к мясным блюдам или используется для приготовления салатов.

Лук, маринованный по-болгарски

Для заливки: 9%-ный уксус и вода в соотношении 1:1. На литровую банку – 15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4—5 лавровых листика, 1 столовая ложка соли.

Небольшие луковицы очистить, нарезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить.

Залить уксусом и укупорить.

Лук сушеный

Для сушки пригодны острые (горькие) сорта репчатого лука.

Лук очистить от верхних сухих чешуек, отрезая одновременно нижнюю (корневую мочку) и верхнюю заостренную часть.

Затем очищенные луковицы разрезать поперек на кружки толщиной 3—4 мм или нашинковать. Полученные кружки разобрать на отдельные кольца, чтобы создать условия для более быстрой и равномерной сушки.

Лук настелить на сита и сушить при температуре 65 °С.

Лук с солью

Очищенный и промытый лук нарезать кружочками, положить в чистую кастрюлю и посолить. Хорошо перемешать, набить банки так, чтобы лук выделил сок, затем банки завязать и поставить в холодное место.

На 1 кг очищенного лука – 200 г соли.

Зеленый лук соленый

Промытый и слегка обсушенный лук нарезать, перемешать с солью, утрамбовать в банку. Выдержать пару дней при комнатной температуре, затем хранить в холодильнике.

На 1 кг зеленого лука – 200 г соли.

Засолка лука-репки

Чаще всего засаливают недозревшие или мелкие луковицы. Луковицы очистить, промыть в холодной воде и уложить в бочонок, куда добавить лавровый лист и душистый перец. Залить 10%-ным рассолом, который приготовить добавлением к 10 л воды 1 кг соли. Затем накрыть деревянным кружком с небольшим гнетом, выдержать 5—6 дней при комнатной температуре, после чего перенести в холодное место.

Засолка лука-пера

Лук перебрать, отделить засохшие, вялые и пораженные болезнями перья, после чего промыть и нарезать на куски длиной 2,5—3 см. Нарезанный лук плотно уложить в бочонок, добавить душистый перец, лавровый лист и пересыпать сухой поваренной солью (5—7% к массе лука). Бочку закрыть кружком, на который положить гнет. Через 2—3 недели продукт готов к употреблению.

Зеленый лук маринованный

Зелень нарезать, плотно уложить в поллитровую банку. В 1 л кипятка растворить столовую ложку лимонной кислоты, залить им лук. Прогреть заготовку в кипящей воде в течение 20 минут, закатать крышку.

Зеленый лук от влаги быстро портится. Чтобы он сохранился пару дней в холодильнике, предварительно его не моют.

Зеленый лук замороженный

Измельченные перья лука бланшировать в течение 5 минут. Откинуть на дуршлаг, охладить, уложить в стеклянную или пластмассовую тару, заморозить. Затем лук, приобретший форму брикета, упаковать в полиэтиленовый пакет.

При использовании от него достаточно отломить или отрезать кусочек нужной величины.

Икра луковая по-украински

На 1 кг репчатого лука необходимо: 300—400 г подготовленных помидоров или 40 томатного соуса, 40—60 г подсолнечного масла, зелень укропа и соль по вкусу.

Половину подготовленного репчатого лука нарезать кружками толщиной 3—5 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Другую половину лука нарезать и обдать кипятком. Обжаренный и пробланшированный лук пропустить через мясорубку. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные дольками помидоры без кожуры или томатный соус, а также подсолнечное масло. Смесь посолить, перемешать, уварить при частом помешивании 20—25 минут, пока она станет однородной, густой, без признаков свободного отделения жидкости. В конце уваривания в массу добавить свежий мелко нарезанный укроп и перемешать ее.

Готовую кипящую икру расфасовать в подогретые банки, наполняя их доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 90—95 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для поллитровых банок 40 минут, литровых – 50 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Чеснок

Родина чеснока – Джунгария, равнина между горами Алтая и Восточного Тянь-Шаня, и киргизские степи. Отсюда он вскоре вместе с монголами попал в Китай. Как известно из сочинений Геродота, и в Древнем Египте чеснок выращивали в большом количестве. Его даже считали священным растением.

Древние греки и римляне приписывали ему чудодейственное, всеукрепляющее действие, а потому кормили им своих воинов во время военных походов. Однако патриции чесноком пренебрегали: для них он был хорош лишь тем, что являлся дешевым продуктом и благодаря этому – главной пищей рабов.

В настоящее время чеснок во всем мире считается хорошей приправой к пище, однако наибольшей популярностью он пользуется в странах Южной Европы, Северной Африки и Южной Америки.

Это растение играет важную роль в жизни народов, прославившихся своей кухней, в том числе французов и китайцев. Его использование всесторонне: в свежем виде, растертый с солью, он идет в овощные салаты, но чаще всего его кладут в соусы, добавляют в колбасы и к рыбным блюдам, готовят из него приправы к овощам и мясу, особенно к баранине и говядине.

Чеснок – не только вкусная приправа, но он и очень полезен. Воздействие его на организм очень широко. Чеснок помогает при вздутии кишечника, подавляет желудочных паразитов, уничтожает бактерии и действует против артериосклероза. Главные экспортеры чеснока – Калифорния (США), Египет, Болгария, Венгрия и Тайвань.

Луковица чеснока состоит из многочисленных сросшихся дочерних луковичек – зубков, покрытых общим покрывалом из белых или красноватых чешуек.

В отличие от репчатого лука, чесночная луковица не имеет юбочки из утолщенных листовых оснований, а сами листья у него не полые и трубчатые, как у лука, а плоские.

Цветы вырастают редкими зонтиками и на ранней стадии развития обычно превращаются в мелкие луковички, служащие для вегетативного размножения.

Чеснок – многолетнее растение, высаживают его осенью или весной прямо на грядку отдельными зубчиками разобранной на дольки луковицы. Полностью созревший чеснок убирают в ту пору, когда листовая часть растения уже засыхает.

Удобно и красиво с декоративной точки зрения хранить чеснок, заплетая головки с сухими листьями в «косичку», которую

потом подвешивают в прохладном месте.

До недавнего времени чеснок употребляли в пищу только в свежем виде, сорванным с грядки или взятым из хранилища, но ныне, благодаря современным методам дегидрирования (обезвоживания), его продают и в сухом виде – в форме хлопьев, мелких кусочков, гранул или порошка, причем качество приправы от этого не страдает.

Чеснок маринованный 1

Очистить головки чеснока от грязи, промыть. На дно банок положить специи (черный перец и гвоздику), плотно уложить головки чеснока. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на сутки. Затем воду слить и залить чеснок маринадом: на 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара, 1 столовая ложка уксуса. Закрыть крышками и закатать. Так же готовится и черемша и стрелки чеснока.

Чеснок маринованный 2

I способ. Головки чеснока (годятся только свежие, развитые, крепкие) очистить от корневой мочки и шелухи и опустить в кипяченую холодную воду на 30 минут, затем промыть проточной. На дно банки уложить несколько укропных «метелок», затем чеснок и залить остывшим маринадом. Сверху на чеснок так же положить укропные «метелки».

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10—14 дней. По мере надобности долить банку доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 воды – 1 чайная ложка соли и 10 г 9%-го уксуса.

На 1 кг чеснока – 600 г воды, 30 г соли (1 ст. ложка) и 30 г 9%-го уксуса.

II способ. Приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить 200 г воды, 200 г 9%-го уксуса, 2 чайные ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 3—5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 2 чайные ложки хмели-сунели. Нагреть до закипания, снять и охладить.

Головки чеснока разделить на зубчики и снять с них сухую оболочку. Взвесить, выложить в дуршлаг и ошпарить кипящей соленой водой (50 г соли на 0,5 л воды). Остудить, поместив дуршлаг на полминуты в холодную воду. Чеснок сложить в банку, залить холодным маринадом. Банку покрыть листом плотной бумаги, обвязать шпагатом и хранить при температуре 15—22 °С.

Чеснок маринованный 3

На 10 поллитровых банок необходимо: чеснока 5,1 кг, сахара 180 г, соли 80 г, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 450 мл, воды для маринада 1,5 л.

Для того чтобы ускорить очистку чеснока от покровных листьев и кожицы на дольках, его замочить в теплой воде (температура 40—50 ˚С) на 1,5– 2 часа, после чего чеснок почистить, промыть дольки в холодной воде, дать ей стечь. В подготовленные банки на дно уложить душистый перец, корицу, гвоздику, лавровый лист. Маринад и все последующие процессы делать так же, как и при мариновании лука.

Маринованный чеснок

Взять молодые головки, промыть, очистить от верхней шелухи. Ошпарить кипятком и сразу охладить в холодной воде. Уложить в банки, залить горячим маринадом. Маринад: на 1 л воды – по 2 столовые ложки соли, сахара; кипятить 2—3 минуты, добавить полстакана (тонкого) столового уксуса. Банки накрыть крышками и стерилизовать (литровые – 5 минут), потом укупорить.

Молодой чеснок маринованный 1

Головки молодого чеснока вымыть и очистить от покровных чешуек. Ошпарить кипятком и немедленно охладить. Уложить чесночины в банки, залить горячим маринадом (готовить его так же, как в предыдущем случае). Литровые банки стерилизовать 5 минут, потом укупорить.

Молодой чеснок маринованный 2

Пока чеснок молод, а сохраняется он нежным всего две-три недели, неплохо его и замариновать – будет на столе пикантная, редкая закуска.

Очищенные от шелухи дольки ошпарить кипятком и немедленно охладить, затем уложить в небольшие баночки с завинчивающимися жестяными крышками и залить кипящим маринадом, в который в конце варки добавить уксусную кислоту – треть или полстакана в зависимости от того, какой желают получить маринад – острый или кисло-сладкий. Можно сделать и по-другому: залить кипящим рассолом уложенный в банке чеснок, а потом добавить туда 1—2 столовые ложки 9%-ной уксусной

кислоты. Заливка не должна доходить до края банки ближе чем 1,5—2 см.

Банки прикрыть крышками, поставить в горячую воду и прогреть 3—5 минут с момента ее закипания. Завинтить крышки, перевернуть банки вверх дном и выдержать в таком положении до остывания.

Для маринада: 1 л воды – 1—1,5 ст. ложки соли, 2 ложки сахара, 0,3—0,5 стакана 9%-ной уксусной кислоты.

Чеснок соленый 1

Чеснок вымыть, снять первые покровные листья, не допуская оголения долек. Удалить корневую мочку и ботву. Вымыть в холодной воде, уложить в банки, залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду 1—2 раза в сутки. Приготовить 10%-ный рассол соли (100 г соли на 1 л воды), прокипятить его, профильтровать, охладить. Чеснок уложить в банки и залить приготовленным рассолом. Накрыть крышками и хранить в прохладном помещении до осени. Сезон приготовления – июнь – июль. В течение лета по мере испарения рассол долить, чтобы чеснок все время был им покрыт. Если нет условий для хранения сочного чеснока, то после заливки рассолом его стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 5 минут, литровые – 8 минут, трехлитровые – 15 минут. Соленый чеснок можно мариновать: за 8—10 дней до употребления его следует залить 6%-ным уксусом. Подать к любому мясному блюду.

Чеснок соленый 2

Годятся только крупные, свежие, крепкие головки чеснока. Чеснок вымыть, снять шелуху, не допуская оголения долек. Еще раз вымыть и уложить в банки. Залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду один-два раза в сутки. Приготовить 10%-й раствор соли (100 г на 1 л воды), прокипятить, охладить. Чеснок уложить в про стерилизованные банки и залить соляным рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 8 минут.

Чеснок соленый 3

Для таких консервов отобрать не вполне созревший с хорошо развитыми головками чеснок. Его очистить от покровных листьев и отрезать стебель, оставляя 4—5 см от головки. Подготовленный

чеснок бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде и уложить в чистые сухие банки. Одновременно приготовить маринад из расчета 15 г соли, 200 мл воды и 380 мл 9%-ного столового уксуса на 1 кг подготовленного чеснока. Маринад приготовить так же, как для лука, и горячим (температура 80—90 ˚С) залить наполненные чесноком банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и поместить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для пол-литровых банок 5 минут, литровых – 8—10 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Чеснок квашеный

Стрелки и головки чеснока вымыть, стрелки нарезать кусочками длиной около 10 см, бланшировать в кипящей воде. Плотно уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Залить охлажденным рассолом. Накрыть чистой тряпочкой, на нее поставить мелкую тарелку или деревянный кружок и груз. Залить чеснок, подержать в теплом помещении. Через 3—4 дня начнется брожение, которое длится 4– 5 дней, после чего посуду с чесноком поставить в холодное помещение.

Рассол: на 1 л воды – 50 г соли, 25 г столового уксуса (или 50 г плодово-ягодного уксуса домашнего приготовления). Смесь нагреть, прокипятить, а затем остудить.

Квашеный чеснок

Луковицы молодого чеснока промыть в холодной воде, очистить до последней «рубашки». Удалив корни, замочить в очень холодной воде на 3 часа, еще раз промыть и уложить в чистую прокипяченную тару. Сок смородины, мед (или сахарный песок) и соль смешать с холодной кипяченой водой, залить этим раствором чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5—2 месяца продукт готов к употреблению.

Чеснок – 2 кг, сок красной или белой смородины – 1 стакан, мед или сахарный песок – 100 г, соль – 70 г, вода – 1л. Ниже приводятся два рецепта заливки.

1. Чеснок – 2 кг, яблочный сок – 1 л, мед – 100 г, соль – 70 г.

2. Чеснок – 2 кг, вода – 1 л, свекла красная – 200—300 г, или

свежеотжатый сок красной свеклы – 1 стакан, мед или сахарный песок – 100 г, соль – 70 г.

В качестве ароматизаторов в эти составы можно добавить душистый перец, гвоздику, зонтики укропа, эстрагон, майоран.

Чеснок в рассоле

Молодой чеснок очистить, промыть и нарезать кусочками длиной 2—3 см, затем опустить в подсоленный кипяток, вынуть шумовкой и остудить в холодной воде. Уложить в банки и залить холодным рассолом (равные части воды и уксуса, полстакана соли на 1 л воды), придавить грузом, плотно закрыть и поставить в холодное место. Через неделю чеснок готов к употреблению.

Стрелки чеснока маринованные

Стрелки и листья собрать до того, как у чеснока нальется головка. Зелень вымыть и нарезать кусочками длиной около 10 см. Бланшировать 1—2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной. Плотно уложить в прошпаренные банки и залить кипящей заливкой. Литровые банки стерилизовать 5 минут. Затем емкость закатать. Заливку приготовить по рецепту: в 1 л воды растворить 50 г соли, 50 г сахара, кипятить 2 минуты, после чего снять с огня, добавить 100 г 9%-ного столового уксуса и залить в банки. Неплохо в банки со стрелками добавить небольшое количество пряной зелени.

Маринованные стрелы чеснока «Базарная черемша»

Для маринования использовать стрелы чеснока целыми или разрезанными на две-три части, если они не успели вырасти слишком длинными. Стрелы вымыть, удалить бутончики будущих цветков, пробланшировать в кипящей воде (тонкие – 3—5 минут, толстые – дольше). Вынуть стрелы из воды, уложить в трехлитровую банку и залить горячим маринадом.

На трехлитровую банку понадобится 2 л маринада.

Банку с маринованными стрелами чеснока можно не прогревать дополнительно и герметически не закрывать, отлично хранится в комнатных условиях.

И еще. В то время, когда заготавливаются стрелы чеснока, огород очень беден пряной зеленью. Кроме прошлогодней петрушки да любистока, на грядках почти ничего нет. Но если имеются в запасе сушеные травы, и в первую очередь укроп, неплохо обогатить маринад их ароматами.

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана 9%-ной уксусной кислоты.

Сок из стрел чеснока

Молодые листья и стрелы чеснока нарезать, пропустить через соковыжималку, добавить соль – 1 чайную ложку на стакан полученного сока. Перелить сок в небольшую емкость с герметически закрывающейся крышкой, прогреть в кипящей воде 20 минут. Открытую банку или бутылочку в дальнейшем придется держать в холодильнике. В салаты, суп мясные блюда добавлять этот экстракт чеснока надо каплями, по вкусу.

Гарнир из стрел чеснока

Стрелы чеснока вымыть, удалить бутончики на концах и мелкими кусочками не более 1 сантиметра нарезать. Обжарить на сливочном масле, по вкусу посолить.

Особенно оригинален этот гарнир зимой. Поэтому часть стрел стоит заготовить впрок. Для этого их надо точно так же нарезать и пробланшировать не более 5 минут. Откинуть на дуршлаг, а когда остынут, уложить в полиэтиленовые пакеты и заморозить. Приготовить мороженые кусочки стрел на гарнир так же, как и свежие.

Чесночная заправка сухая

Для приготовления сухой чесночной заправки взять чеснок, не пригодный для долгого хранения. Зубки чеснока очистить и порезать на мелкие дольки. Сушить чеснок на открытом воздухе, а еще лучше – у отопительной батареи. Сухой чеснок подробить в кофемолке, размолоть сухой корень петрушки и жгучий красный перец. Молотый чеснок, петрушку и перец перемешать, добавить соль (мелкую) по вкусу. На 200 г молотого чеснока – 2 столовые ложки молотого перца и 3 столовые ложки молодой петрушки. Заправку ссыпать в стеклянные банки с завинчивающейся крышкой, хранить при комнатной температуре.

Чесночная соль

Нежные стрелы чеснока и молодые листья, остающиеся от вырванных из земли растений, мелко нарезать, высушить. Сушеную зелень растереть в порошок в ступе или кофемолке и

смешать с мелкой сухой солью. В стеклянной закрытой посуде чесночная соль хранится годами, не теряя вкуса.

Чеснок сухого засола

Чеснок вымыть, головки разделить на дольки, очистить от шелухи и пропустить через мясорубку. Молотый чеснок смешать с солью и уложить в банки, лучше маленькие, емкостью не более 200 г. Закрыть крышками. Хранить можно при комнатной температуре.

На 1 кг чеснока – соль 300 г.

Чеснок соленый в заливке

Чеснок вымыть, головки освободить от донышек, снять шелуху и уложить в банки. Залить холодным солевым раствором, банку закрыть крышкой. Такой чеснок может храниться очень долго даже при комнатной температуре. Используют его вместо свежего для ароматизации блюд.

На 2 кг чеснока – вода 1 л, соль 100 г.

Чеснок, квашенный с зеленью базилика

Головки молодого чеснока вымыть, освободить от стеблей и корней (донышек), очистить от верхнего слоя шелухи, не разделяя на дольки, замочить в холодной воде на 8—10 часов, промыть в холодной воде, уложить в чистую тару, прослаивая чеснок свежей зеленью базилика, залить холодной кипяченой водой с растворенными в ней сахарным песком и солью, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Раствор должен покрывать головки чеснока на 2—3 см.

На 1 кг чеснока – базилик, зелень 100 г, вода 1 л, соль 70 г, сахарный песок 100 г.

Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника

Чеснок вымыть, освободить от корней и стеблей, снять с него верхний слой шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой и плотно уложить в чистую тару, пересыпать свежими ягодами крыжовника. Залить раствором. Он должен покрывать чеснок на 2—3 см. Накрыть тару чистой тканью и поставить гнет.

На 2 кг чеснока – крыжовник 500 г, сахарный песок 200 г, соль 70 г.

Чеснок, квашенный в свекольном соке

Головки чеснока вымыть и освободить от корней и верхнего слоя шелухи, вымочить в холодной воде в течение суток, промыть холодной водой, плотно уложить в тару. Развести в воде соль и сахарный песок, прокипятить ее и остудить, затем смешать со свекольным соком. Залить раствором чеснок, накрыть тару чистой тканью и поставить гнет. Раствор должен покрывать чеснок не менее чем на 2—3 см.

На 2 кг чеснока – свекольный сок 300 г, вода 1 л, сахарный песок 50 г, соль 70 г.

Чеснок, квашенный в яблочном соке

Чеснок вымыть, освободить от корней, стеблей и верхнего слоя шелухи (нижний оставить), замочить в холодной воде и выдержать в ней сутки. Затем промыть холодной водой, уложить в банку и залить яблочным соком с растворенными в нем сахарным песком и солью. Раствор должен покрывать чеснок на 2—3 см. Накрыть банку чистой тканью и положить гнет.

На 2 кг чеснока – яблочный сок 1 л, сахарный песок или мед 50 г, соль 70 г.

Чеснок, квашенный с красной смородиной

Чеснок вымыть, головки освободить от корней и стеблей, очистить от верхнего слоя шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой, плотно уложить в тару, пересыпать ягодами красной смородины и залить приготовленным раствором. Накрыть тару чистой тканью и установить гнет.

На 2 кг чеснока – красная смородина 400 г, сахарный песок или мед 50 г, вода 1 л, соль 70 г.

Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины

Стрелки чеснока и зонтики укропа вымыть, нарезать кусками длиной 3—5 см. Бланшировать в кипящей воде 1 минуту, уложить в подготовленную тару. Ягоды красной смородины залить кипящей водой и кипятить 3 минуты. Протереть через сито, залить процеженным отваром, добавить сахарный песок и соль и довести раствор до кипения. Кипящим раствором залить чесночные стрелки с укропом. Банки закатать и, перевернув вниз крышкой, поставить для охлаждения. Хранить при комнатной температуре.

При изготовлении приправ из чесночных стрелок вы можете заменять травы по своему вкусу, используя укроп, базилик, мяту, мелиссу, сухие приправы.

На 2 кг чеснока – сок красной смородины 400 г, сахарный песок 100 г, вода 700 г, соль 50 г, укроп 3 зонтика.

Стрелки чеснока квашеные

Стрелки чеснока вымыть, нарезать крупными кусками (длиной 3—5 см), уложить в подготовленную чистую тару. Развести в воде соль и сахарный песок, раствор вскипятить, остудить и залить чесночные стрелки. Накрыть тару чистой тканью, положить кружок и на него гнет, чтобы над тканью выступил раствор. Затем выставить на холод для дальнейшего хранения. Приблизительно через месяц чесночные стрелки будут готовы для употребления.

Чеснок, стрелки – 2 кг, сахарный песок 100 г, вода 1,5 л, соль 100 г.

Стрелки чеснока, маринованные с лимонной кислотой

Стрелки вымыть, разрезать на куски и бланшировать вместе с промытой зеленью эстрагона в кипящей воде 1 минуту. Уложить стрелки и зелень в подготовленные банки.

Добавить в воду соль, сахарный песок и лимонную кислоту, раствор вскипятить и залить чесночные стрелки с эстрагоном. Банки сразу же закатать и установить на ткань или полотенце крышками вниз. Хранить можно при комнатной температуре.

Вместо лимонной кислоты можно использовать яблочный уксус (50 г на 1 л раствора).

Чеснок, стрелки – 2 кг, лимонная кислота 5 г, сахарный песок 100 г, вода 1 л, соль 50 г, эстрагон, зелень 50 г.

Хрен

Хрен – самый острый из всех жгучих специй. Его ботанические родственники – горчица, кресс-салат и редиска. Родом он, вероятнее всего, из Юго-Восточной Европы и Западной Азии, а в Центральную Европу попал вместе со славянами во время переселения народов.

В настоящее время хрен распространен по всему миру и часто в одичавшем виде растет на песчаных местах около прудов и речек.

Как приправу используют свежий, мелко тертый корень. Весьма популярен у гурманов густой холодный соус, приготовленный из тертого хрена с добавлением соли и уксуса; его подают к вареному мясу.

В соус можно добавить тертое яблоко, сахар и говяжий бульон, такое блюдо называют «яблочным хреном».

В соединении с брусникой и сметаной хрен годится к дичи. Без всяких примесей хрен отлично подходит к горячим копченостям и вареному мясу, заменяя горчицу.

Особым деликатесом считают тертый хрен, перемешанный с взбитыми сливками и дроблеными орехами: получается великолепная приправа к вареной (подогретой или холодной) ветчине. Кроме того, нарезанные кружочками корни этого растения при консервировании добавляют к огурцам и к красной свекле.

Натертый хрен и приготовленные из него соусы можно хранить в плотно закрытой посуде в течение двух недель, поставив в холодильник. Вкус специй не утрачивается благодаря содержащимся в них фитонцидам.

Хрен консервированный с лимоном

Хрен измельчить. В кипящей воде растворить соль, сахар, добавляя вместо уксуса лимонную кислоту. Залить измельченный хрен. Фасовать в горячем виде. Пастеризовать 15—20 минут. Время приготовления 25 минут.

На 100 г хрена – 1л воды, 20—40 г лимонной кислоты, 20—30 г соли, 20—30 г сахара.

Хрен маринованный

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой – благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать измельченный хрен, заполнить массой горячие банки, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15—20 минут.

На 100 г хрена – 2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 20—30 г сахара, 20—30 г соли.

Хрен, маринованный со столовой свеклой

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варить около часа. Вареную свеклу очистить от кожицы и нарезать соломкой толщиной 3—4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным хреном (хрен измельчить на терке или мясорубке, на выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый пакет и закрепить резинкой – благодаря этому можно избавиться от слезотечения). Тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар добавить по вкусу. Для длительного хранения пастеризовать.

На 500 г столовой свеклы – 500 г хрена. Для заливки: 2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 20—30 г соли, 20– 30 г сахара.

Хрен с маринадом

Для приготовления хрена с маринадом необходимо: воды 500 г, 9%-ной уксусной кислоты 200 мл, сахара 40 г, соли 20 г, корицы 3 г, гвоздики 10 бутончиков на каждый кг хрена.

Приготовить заливку следующим образом. Сначала в воде растворить соль и сахар. Воду довести до кипения, затем положить специи, накрыть и охладить до 50 °С, после чего добавить уксус. Снова накрыть и оставить на 24 часа. Через сутки заливку профильтровать(отцедить), затем добавить в тертый хрен. Массу тщательно размешать, разлить в банки и укупорить.

Для смягчения остроты в маринованный хрен рекомендуется добавить муку, измельченную вареную или печеную свеклу и сахар. Но нужно учитывать, что такой хрен менее стойкий при

хранении.

Хрен со свекольным соком

Необходимо: тертого хрена 1 кг, свекольного сока 500 мл, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 270 мл, сахара 80 г, соли 40 г.

Свеклу натереть на картофельной терке, отжать сок и размешать с тертым хреном.

«Хреновая» закуска

Взять 2,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 100 г горького перца, 150 г чеснока, 250 г корня хрена. Все это перемолоть на мясорубке. Затем добавить: 1,5 стакана уксуса, 0,5 стакана соли, 1,5 стакана сахара. Хорошенько перемешать и разложить в банки.

Хранить в холодильнике.

Приправа из хрена

Для приготовления этого продукта необходимо: тертого хрена 1 кг, уксусной кислоты 9%-ной концентрации 400 мл, сахара 80 г, соли 40 г, воды 800 мл.

Очищенные корни промыть и пропустить через мясорубку или натереть на терке. Полученную массу тщательно перемешать с кипяченой остуженной водой, солью, сахаром и уксусом. Уксус можно заменить лимонной кислотой.

Готовую массу разложить в небольшие (300 или 500-граммовые) баночки и укупорить.

Хрен со свекольным рассолом

Для приготовления хрена со свекольным рассолом требуется: тертого хрена 1 кг, свекольного рассола 840 г, сахара 40 г.

Тертый хрен размешать со свекольным рассолом, добавить сахар.

Сухая заготовка из корней хрена

Вымытые и очищенные корни хрена нарезать тонкими кружками, посушить в духовке при температуре 60—70 °С и измельчить в порошок в кофемолке или перетирая руками и просеивая через сито. Хранить в сухой, плотно закрытой посуде.

Если такой порошок залить кипятком и выдержать в закрытой крышкой посуде несколько часов, то образовавшуюся массу можно использовать так же, как свеженатертый хрен, но он будет менее острым, однако сохранит все микроэлементы и целебные свойства.

Сухая приправа из листьев хрена

Свежие здоровые листья хрена промыть водой, удалить у них толстую черешковую часть и высушить. Высушенные листья измельчить миксером либо перетереть руками и просеять сквозь сито. Полученный порошок светло-зеленого цвета с пряным ароматом хранят в сухой стеклянной посуде с плотно закрытой крышкой. Порошок можно использовать для приготовления творога с зеленью, зеленого масла, можно добавлять его в различные пасты и соусы, посыпать им мясо и рыбу, картофельные блюда и гарниры. Из него можно приготовить острую приправу типа горчичного соуса.

Зелень

Консервирование невозможно представить себе без зелени: сельдерея, укропа, петрушки, щавеля и т. д. Но все эти растения также можно заготовить впрок.

Зелень лучше сначала вымыть в тазу, а затем переложить в дуршлаг и тщательно промыть под струёй холодной воды.

Зелень нельзя долго держать связанной в пучки, а также на солнце, в тепле, на ветру – все это уменьшает количество витаминов в ней, особенно витамина С. Срезанную зелень лучше использовать сразу, в ином случае накрыть ее влажным полотенцем. Она долго остается в хорошем состоянии, если положить ее в стеклянную банку с крышкой. Зелень и банка должны быть сухими. Хранить в холодильнике. Можно хранить зелень наподобие цветов – в сосуде с широким горлом, но с очень небольшим количеством воды (1 см) на донышке сосуда. Перед этим зелень нужно вымыть холодной кипяченой водой и поставить в темное прохладное место.

Зелень хорошо сохранится, если ее промыть, удалить поврежденные части и поместить в полиэтиленовый пакет, набрав в него воздух, и, плотно завязав, хранить в холодильнике. Зелень лучше класть свежей в готовое блюдо, не подвергая тепловой обработке.

В *салате, кинзе, петрушке* и другой зелени накапливается значительное количество нитратов. Особенно много их в стеблях, черешках листьев и в жилках, а в листовых пластинках меньше. Мало нитратов в щавеле. Чтобы уменьшить содержание нитратов, нужно подержать зелень в холодной воде не меньше часа, часто меняя воду.

Увядшие листья салата можно освежить, если опустить их и подержать 15 минут в теплой воде. Петрушка и укроп сохранятся свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой совершенно сухой кастрюле, причем зелень должна быть тоже сухой.

У *сельдерея* используются листья, корни, стебли и семена. Все части сельдерея обладают сильным запахом; семена имеют горький привкус, но несмотря на это являются замечательной приправой для овощных блюд. Зелень *листового сельдерея* используют в мясных блюдах, особенно при приготовлении утки, гуся, баранины, при засолке и консервировании овощей, в блюдах из баклажанов.

Корни *корневого сельдерея* и стебли *черешкового сельдерея* употребляют в пищу как овощи. Как пряность используют семена

сельдерея. Порошок из них кладут в супы, соусы, мясные блюда. Семена используют для приготовления сельдерейной соли – растертые в порошок семена, смешанные с обычной поваренной солью. Ее добавляют ко всем блюдам. Иногда для приготовления такой соли используют и сухие размолотые корни, стебли и листья.

Крапиву собирают в конце апреля – начале мая, пока ее длина не превышает 10—15 см. Позже она несколько теряет свои вкусовые качества и становится грубоватой. Для медицинских и косметических целей траву заготавливают в период цветения – июнь – июль.

Для того, чтобы крапива была доступна нам в любое время года – существует несколько способов заготовки крапивы – высушивание, консервирование, замораживание.

Сушат крапиву так: срывают, дают ей завянуть, затем обрывают листья со стеблей, сушат их на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Этот способ заготовки крапивы не самый быстрый и легкий, к тому же сухую траву всегда можно купить в аптеке. Лучше использовать свежезамороженную или консервированную крапиву, особенно в кулинарии, так как сушеная крапива несколько теряет свои вкусовые качества.

Замораживают и консервируют крапиву сразу после того, как сорвали. Чтобы она не жглась, когда ее срывают, моют, обрывают листья и мелко режут – лучше надеть резиновые перчатки. А дальше складывают в пакеты и убирают в морозилку. Если хотят ее законсервировать, то необходимо про стерилизовать банки и крышки, положить мелко нарезанные листья в банку, хорошо надавливая на крапиву, до тех пор, пока не появится сок и не заполнится банка. Далее закупоривают крышкой с помощью машинки для консервирования и ставят в холодильник или погреб.

Петрушка кудрявая – двулетнее травянистое растение с темно-зелеными гофрированными ароматными листьями. Обладает приятным запахом и вкусом благодаря наличию в листьях эфирных масел. В петрушке содержатся белки, углеводы и фолиевая кислота, которая играет важную роль в кроветворении.

Известны две формы петрушки: корневая и листовая. Садово-огородная петрушка происходит из Средиземноморья. В Древней Греции ее считали священным растением, символизирующим славу и радость.

Как пряность ее стали употреблять еще в средневековье благодаря Карлу Великому, который приказал выращивать ее в

своих садах. Вскоре петрушка стала незаменимым дополнением всех овощных блюд. В Англию она попала в XVI в., а в Америку ее привезли переселенцы. В России она уже с XI в. выращивалась в садах и огородах.

Весной отрастание петрушки начинается в апреле, бутонизация – в июне, массовое цветение – в июле. Семена вызревают в августе – сентябре.

Растение обладает приятным запахом и пряным вкусом, который обусловлен эфирным маслом. Оно содержится во всех его органах, но больше всего его в плодах и соцветиях. Эфирное масло представляет собою легкоподвижную, слегка желтоватую жидкость с типичным петрушечным запахом. В корнях петрушки содержатся белки, углеводы, аскорбиновая кислота, никотиновая кислота, витамин В. В листьях кроме белков и углеводов также содержится каротин, витамины С, Е, фолиевая кислота, имеющая важное значение как кроветворный фактор.

В кулинарии кудрявая петрушка, как свежая, так и сушеная, применяется как приправа к супам и вторым блюдам. Молодые ароматные листья используют в виде салатов. Петрушку используют также при консервировании огурцов, томатов и грибов.

Салат – однолетняя скороспелая культура, содержащая витамины, микроэлементы – йод, марганец, железо и т. д. Салат имеет горьковатый вкус из-за наличия в нем алкалоида лактуцин. Он улучшает пищеварение и обмен веществ, снижает повышенное кровяное давление, рекомендуется при диабете.

Кресс-салат – скороспелое холодостойкое однолетнее травянистое растение, имеющее вкус хрена.

Зелень его богата минеральными солями (калия, кальция, фосфора, железа), листья содержат йод, рутин, витамины, горчичное масло, что придает им особый вкус. Кресс-салат употребляют с самыми разнообразными блюдами.

В пищу используют молодые проросшие растения, из них готовят ароматный салат, стимулирующий аппетит и обогащающий наш стол витамином С. Используют зелень и как пикантную приправу к другим видам салатов, украшают ею блюда с холодной закуской, подают как гарнир к сырам. С другими специями кресс-салат лучше не смешивать, используя его лишь в свежем виде, поскольку при варке не только пропадают содержащиеся в нем витамины, но и его своеобразный островатый аромат превращается в довольно неприятный запах.

Щавель можно встретить повсеместно в европейской части (за исключением Крыма), на Кавказе, в Сибири, на Дальнем Востоке, обычно на лугах, в разреженных лесах, в горах до альпийского

пояса. Предпочитает влажные и довольно богатые почвы со слабокислой или нейтральной реакцией. Введен в культуру как овощное растение.

Листья содержат много щавелевокислого кальция и свободной щавелевой кислоты, дубильные вещества, белки, витамины А, С, В1 Употребляются для приготовления зеленых щей, пюре и для консервирования. Сок из травы в народной медицине используется при лечении лихорадки, цинги, ревматизма, чесотки; семена – как вяжущее и кровоостанавливающее. Корни содержат 19—27% дубильных веществ и применяются как вяжущее.

В пищу используют также *щавель пирамидальный,* растущий вместе с предыдущим видом, – мощное растение с длинным стержневым корнем (внутренние доли околоцветника у него при плодах сетчатые), *щавель шпинатный,* распространенный на юге европейской части, на Кавказе, в Западной Сибири и на Дальнем Востоке, с крупными (до 30 см длиной) яйцевидными, при основании слабосердцевидными листьями, и другие виды.

Сбор шпината для консервирования производят до образования соцветий, когда растение достигает высоты 20—25 см и имеет 5—6 хорошо развитых листьев. Для переработки используют свежие молодые листья зеленого цвета. Соцветия не используются.

Горечь консервированного шпината может быть вызвана развитием термоустойчивых дрожжей в перезрелом или долго хранившемся сырье, а также при антисанитарных условиях работы. Такая продукция к употреблению непригодна.

В домашних условиях из шпината можно приготовить два вида консервов: консервированные зеленые листья и шпинатное пюре. Перед консервированием листья шпината сортируют, отбрасывая желтые.

Заготовка для зеленых борщей

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1—2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

На 500 г щавеля – 500 г зеленого лука, 200 г укропа, 75—100 г

соли.

Сушеная зелень

Зелень петрушки, а также сельдерея, молодого укропа, майорана и т. п. сушить на решетке в сушилке при 40—50 °С в течение 4—4,5 часов или в тени на воздухе. Сушка закончена, когда зелень крошится.

Хорошо высушенное сырье сложить в полотняный мешок или в стеклянную банку с неплотной крышкой и использовать в течение года. Время от времени высушенную зелень проверять и проветривать.

Соление зелени

Для соления зелень петрушки, сельдерея, укропа, подготовленную как для сушки, тщательно перемешать с солью в количестве 20% от массы сырья. Для придания соленой зелени приятного запаха и острого вкуса добавить стручок острого и 3—5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных, хорошо перемешав их с приготовленной массой. Затем смесь разложить в стеклянные банки, уплотнить, закрыть бумагой и завязать.

Хранить продукт в прохладном месте.

Зелень для приправы

Молодые веточки укропа, петрушки и сельдерея измельчить ножом, смешать с солью и плотно уложить в банки. На 1 кг зелени – 200 г соли. Солить можно каждый вид зелени отдельно или в смеси.

Зелень на зиму 1

Взять по 100 г петрушки с зеленью, укропа, лука-порея, моркови, красных помидоров, 50 г сельдерея и 100 г соли. Корнеплоды очистить и нарезать: петрушку и сельдерей – тонкими дольками, морковь и помидоры – кружочками. Зелень и листья мелко нашинковать. Все перемешать с солью. Чередуя рядами, зелень с помидорами уложить в банки так, чтобы они были покрыты соком, банки закрыть пергаминной бумагой или закатать крышками.

Зелень на зиму 2

Взять в равных количествах (по весу) моркови, помидоров, репчатого лука, петрушки (петрушку нарезать вместе с зеленью), почистить и разрезать как для варки (пятую часть петрушки можно заменить укропом или сельдереем), добавить 500 г соли, хорошо перемешать, разложить по банкам и завязать пергаминной бумагой или закатать крышками.

Замороженная зелень

Для ароматизации супов, соусов и других блюд используют зелень ароматических растений и трав: молодые части укропа, петрушки, сельдерея, лука-порея, лука-резанца, эстрагона и майорана. Зелень сначала промыть, просушить и заморозить ее целиком или нарезанной острым ножом из нержавеющей стали. Целую зелень выложить в пакет, после замораживания раздавить ее скалкой на доске и таким образом получить размельченную массу, которую разложить в стаканчики и уложить в морозилку.

Порезанную зелень в количестве одной порции положить в маленький пакетик или завернуть в фольгу и завязать, чтобы получился твердый пакетик с минимальным содержанием воздуха. Также мелко нарезанную зелень положить в формы для льда и, уплотнив ее, залить водой. Замороженные кубики потом пересыпать в пакетик и положить в морозилку.

Заморозка зелени на зиму для супа

Порезать мелко петрушку или укроп, засыпать в формочку для льда и залить ее кипяченой водой. Все это поставить в морозильник, а когда застынет, вынуть кубики льда с зеленью и положить в полиэтиленовый пакет.

Зеленые ши

Щи зеленые готовят из смеси шпината и щавеля (поровну). Зелень хорошо перебрать, тщательно промыть, стряхнуть излишки воды и мелко нарезать. Белый корень петрушки и сельдерея промыть, почистить, варить 15—20 минут, охладить водой и нарезать мелкой соломкой. Лук также почистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Овощи уложить в кастрюлю, добавить воду (0,5 стакана на 1 л консервов), посолить и варить 8—10 минут. В банку, предварительно подогретую, уложить горячую смесь и накрыть крышкой. Банки подогреть, выдерживая

в слабокипящей воде: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут, закупорить и охладить. Для приготовления зеленых щей в мясной бульон добавить содержимое банки консервов и кипятить 8—10 минут. К щам можно подать сметану и сваренные вкрутую яйца.

На банку вместимостью 1л – 320 г шпината и щавеля, 20 г белого корня (петрушки, сельдерея), 20 г репчатого лука, 15 г соли, 3—4 зерна горького перца, 1 шт. лаврового листа.

Заготовка для зеленых шей

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1—2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

На 500 г щавеля – 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75—100 г соли.

Ассорти из соленой зелени

Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымыть, мелко нарезать. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук нарезать ломтиками, кольцами или пластинками. Чтобы придать смеси приятную остроту и запах, на 1 кг смеси добавить 1 стручок острого и 3—5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных.

Овощи тщательно перемешать с солью (20—25% всей массы), смесь разложить в стеклянные банки, закрыть бумагой и завязать.

Зелень укропа, петрушки и сельдерея консервированные

Пряную зелень можно сохранить без стерилизации, смешав ее с солью. Тщательно перебранную и вымытую зелень порезать ножом на кусочки длиной 1,5—2 см и хорошо перемешать с солью – 750 г зелени, 250 г соли. Приготовленной смесью плотно заполнить банки и оставить их на 1—2 дня не-укупоренными. За это время зелень несколько осядет. Добавить сверху еще немного

соленой зелени и укупорить банки. Хранить их надо в прохладном помещении. В законсервированной таким образом зелени не происходит брожения, поэтому хорошо сохраняется ее натуральный аромат и цвет.

Укроп, петрушка, сельдерей

Укроп, петрушку и сельдерей можно сохранить без стерилизации, смешав с солью.

Зелень тщательно перебрать, вымыть, порезать на кусочки длиной 2—3 см и хорошо перемешать с солью. Этой смесью плотно заполнить банки и оставить на 2 дня неукупоренными, чтобы зелень осела. Добавить до верха еще немного соленой зелени и укупорить банки. Хранить в холодильнике.

Петрушку ежегодно сажают заново, но не следует уничтожать прошлогоднюю, потому что именно она радует огородников с ранней весны. Если петрушки достаточно, то, оставив пару кустиков на семена, можно начать заготавливать ее еще в мае, до того как она пойдет в цвет.

Шпинат и щавель натуральные

Для консервирования пригодны свежие листья шпината и щавеля, тщательно отделенные от веточек и листочков других растений.

Отсортированное сырье хорошо отмыть от песка и земли, дать стечь воде, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду. Соотношение (в процентах): шпината – 50, щавеля – 25 и воды – 25. Поставить на огонь, кипятить три минуты, в горячем виде расфасовать в банки, подогретые в пароводяной бане. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизовать: поллитровые – 25 минут и литровые – 35 минут. После стерилизации их немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Шпинат консервированный

Для приготовления одной литровой банки консервированного шпината необходимо: шпината (отсортированного) 1 кг, воды 70 мл, соли 2—4 г.

Хорошо вымытый шпинат бланшировать в воде при 85 °С 3—6 минут до размягчения листьев (при бланшировании шпинат уменьшается в объеме на 60%). После бланширования листья

выложить на решето, чтобы стекла вода (охладить листья надо на воздухе, а не водой), а затем разложить их в банки. При этом листья надо уплотнить деревянным пестом, а воду из банок слить. Наполненные банки залить горячим 3—5%-ным рассолом (300—500 г соли на ведро воды), тут же закатать крышками и охладить.

Пюре из шпината

Подготовительные операции, как и для приготовления консервированных листьев шпината. Бланшированные листья еще в горячем виде протереть на проволочном сите или пропустить через мясорубку. Протертую массу поместить в эмалированную кастрюлю и подогреть перед разливом до 75—85 °С.

Пюре из шпината разлить в стеклянные банки и стерилизовать в течение 30—60 минут. После стерилизации банки закатать и охладить.

Для приготовления одной литровой банки пюре требуется от 800 г до 1 кг шпината.

Щавель консервированный 1

Щавель отличается высокой естественной кислотностью, поэтому консервировать его несложно. Свежий щавель рассортировать и тщательно промыть, потому что на листьях, особенно после дождей, бывает много песка и земли. Бланшировать в кипящей воде 3—4 минуты и протереть через сито. Полученное пюре нагреть в кастрюле до кипения, в горячем виде разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде в течение 60 минут. Можно консервировать и непротертые листья. В этом случае их надо бланшировать не более 1 минуты, а затем плотно уложить в банки и стерилизовать. Можно законсервировать щавель и без стерилизации – с помощью соли. Щавель вымыть и слегка порубить ножом. Смешать с чистой сухой солью (на 900 г щавеля – 100 г соли). Плотно наполнить такой смесью банки и укупорить. Хранить на холоде при температуре не выше 10 °С, но не допускать замораживания.

Щавель консервированный 2

Щавель вымыть и нарубить ножом. Смешать с чистой сухой солью, плотно уложить в банку и укупорить. Хранить на холоде, не допуская замораживания. На 100 г щавеля – 10 г соли (1 чайная ложка с верхом).

Соление щавеля

Срезанные молодые листья промыть и измельчить ножом из нержавеющей стали. Резаные или рубленые листья смешать с сухой поваренной солью (10% к массе щавеля). Щавель уложить в вымытые и высушенные в духовке стеклянные банки, которые укупорить крышками из лакированной жести.

Солить щавель можно также в небольших бочонках. Он является полуфабрикатом для приготовления зеленых щей.

Пюре из щавеля

Свежие листья щавеля перебрать, отбрасывая все старые и пожелтевшие, а также мусор. Затем их тщательно промыть и 3—5 минут бланшировать в горячей (85 °С) воде, после чего выложить на решето. Здесь листья остынут, и с них стечет вода.

Остывший щавель пропустить через мясорубку или протереть на сите (как и шпинат), переложить в эмалированную посуду и подогреть до 80 °С. Подготовленное пюре разлить в хорошо вымытые банки, стерилизовать в течение часа и немедленно закатать крышками.

Щавель-пюре

Свежесобранные листья щавеля перебрать, тщательно промыть, чтобы полностью удалить приставшие песок и землю. Затем листья проварить в кипящей воде в течение 3 минут. В горячем виде протереть через дуршлаг. Измельченные листья снова подогреть, уваривать еще 5—10 минут при беспрерывном помешивании. В кипящем виде залить в бутылки, укупорить плотной пробкой и стерилизовать в кипящей воде 30 минут.

Щавель натуральный

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1—2 минуты опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 минут.

Щавель для зимних шей

Промытые, крупно нарезанные (надо учесть, что щавель сильно уваривается) листья растения опустить в кипяток на 2

минуты, после чего немедленно разложить по банкам вместе с небольшим количеством воды, в которой они бланшировались. Ни соли, ни уксуса добавить не надо.

Для заготовки щавеля лучше использовать небольшие баночки из-под майонеза или меда с завинчивающимися жестяными крышками. Хранить щавель можно при комнатной температуре, но содержимое банки лучше использовать за один раз.

Щавель для супа

Для супа эту зелень можно заготавливать и другим способом – сухим посолом, как крапиву.

Щавель тщательно промыть и слегка просушить, разложив на бумаге. Затем нарезать, перемешать с солью, плотно уложить в банки. Хранить в холодильнике.

На 1 кг щавеля – 100 г соли.

Щавель для пирогов

Начинка из щавеля для пирогов по вкусу напоминает варенье из кисло-сладких яблок или ревеня.

Щавель промыть, нарезать, уложить в банки и пересыпать сахаром.

Банки накрыть крышками. Хранить в холодильнике.

На 1 кг щавеля – 200 г сахара.

Сок из щавеля

Промытые, слегка просушенные листья щавеля пропустить через соковыжималку. Сок перелить в небольшую стеклянную бутылку из-под кетчупа. Выдержать в горячей воде (пастеризовать) в течение 20 минут. До открывания бутылку хранить при комнатной температуре, далее – в холодильнике.

Всего несколько капель такого экстракта украсят зимой суп, борщ, второе блюдо. Им можно подкрасить картофельное пюре или крем для торта.

Щавель замороженный

Тщательно перебранный и промытый щавель крупно нарезать (маленькие листочки можно оставить целыми) и опустить в

кипящую воду на 1—1,5 минуты. Окинуть на дуршлаг, дать стечь воде, охладить в течение 2 часов. Затем расфасовать по лоткам и поставить морозильную камеру. Когда щавель заморозится, переложить его в полиэтиленовый пакет, упаковать. При использовании щавель предварительно не размораживают.

Щавель соленый

Свежесобранные перебранные и промытые листья щавеля слегка подвялить и целыми уложить в банки с широким горлом. Листья послойно пересыпать солью, сверху положить деревянный кружок и гнет.

На 1 кг щавеля – 120—130 г соли.

Маринование зелени укропа

Молодую зелень промыть в холодной воде, разрезать на кусочки длиной 3—4 см, плотно уложить в про стерилизованные стеклянные банки и залить горячим раствором, содержащим 3—4%-ной поваренной соли и 18 мл 9%-ной уксусной кислоты.

Стерилизовать в кипящей воде банки: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сушка укропа

Зеленые стебли молодого укропа рассортировать, удалить вялые, присохшие, а также желтые, прогнившие листья, промыть многократно до полного удаления загрязнений, нарезать на кусочки длиной 8—10 см, сушить в тени на столах. Хранить в стеклотаре или в бумажных пакетах в сухом месте. Сезон сушки август – сентябрь.

Замороженная зелень

Укроп промыть, обсушить. Разобрать на маленькие веточки и заморозить. Хранить в морозильной камере в полиэтиленовых мешочках. Так же можно заморозить листики петрушки. Можно зелень плотно сложить в формочки для льда и залить водой. Замороженные кубики пересыпать в полиэтиленовые мешочки.

Укроп для приправ

Молодой укроп – приятная пряность для супов, салатов и соусов. Для заготовки пригодны его свежесорванные побеги.

I способ. Свежий молодой укроп рассортировать, удалить деформированные и грубые листья, тщательно промыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. После просушки отрезать и удалить огрубевшие и толстые черешки и стебли, отсортированный укроп нарезать кусочками длиной 5—8 см, уложить на чистый белый лист бумаги и сушить под навесом в течение одного дня, перетряхивая через каждые полчаса.

Просушенный укроп уложить в чистые сухие банки и закупорить. Сохранять его в темном месте.

Так же можно сушить и заготавливать листья петрушки, мяты, сельдерея.

II способ. Свежий укроп рассортировать, удалить деформированные и грубые листья, старательно промыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. После просушки отрезать и удалить грубые и толстые черешки и стебли, отсортированный укроп нарезать одинаковыми кусочками длиной 5—8 см, пересыпать чистой сухой солью высшего сорта (столовая ложка на 100 г укропа), перемешать, уложить в чистые сухие банки, закупорить и сохранять в темном сухом и прохладном помещении.

Так же заготавливают листья петрушки, мяты, сельдерея.

III способ. Свежий молодой укроп рассортировать, удалить деформированные и грубые листья, тщательно промыть, дать стечь воде, после чего отрезать и удалить грубые и толстые черешки и стебли. Отсортированный укроп нарезать одинаковыми кусочками длиной 5—8 мм, уложить в подготовленные банки, добавить по две чайные ложечки столовой соли и залить кипяченой водой на 2 см ниже от верха горлышка.

Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, а литровые – 15.

После этого банки немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки.

Охлаждение – воздушное.

Укроп для засолки и консервирования огурцов

Зеленый укроп с развитыми семенами промыть, дать стечь воде, рассортировать, удалить грубые стебли и поврежденные листья, связать в небольшие пучки и повесить под навесом для просушки.

Через неделю пучки завернуть в чистую бумагу, связать и

подвесить в сухом помещении.

Соленый укроп

Свежие зеленые листья укропа вымыть, мелко нарезать и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Через 2 дня банки дополнить посоленным укропом и закрыть. Засоленный укроп хранить в прохладном месте.

На 1 кг укропа – 200 г соли.

Укроп в масле

Промытый молодой укроп нарезать небольшими кусочками и уложить в банки. Воду, уксус и соль прокипятить и охлажденным раствором залить укроп. Дать немного постоять, а затем залить маслом.

Банки хорошо завязать и поставить в холодное место.

На 1 кг укропа – 300 г воды, поллитра 8%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г растительного масла.

Укроп сухим посолом

Укроп перебрать и тщательно вымыть, развесить для просушки. Просушенный укроп мелко нарезать и перемешать с солью. Полученной смесью плотно наполнить банки, закатать крышками и хранить в темном месте.

На 1 кг зелени укропа, 150—250 г соли.

Укроп в уксусе

Молодую зелень вымыть, подсушить, нарезать на кусочки и уложить в банки. Залить разбавленным уксусом и завязать. Применяется при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

На 0,75 л воды – 0,25 л уксуса 9%-ного.

Крапива натуральная

Для консервирования пригодна только свежая, молодая

крапива. Крапиву вымыть в холодной воде, нарезать кусочками по 8—10 см и сложить в кастрюлю. Залить горячей водой и кипятить 4—5 минут. Горячую зелень уложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут.

Крапива соленая

Молодые, тщательно промытые и измельченные листья пересыпать солью, перемешать, уложить в банки, не утрамбовывая, закрыть любой крышкой. Хранить в холодильнике.

На 1 кг листьев крапивы – 2 столовые ложки соли.

Крапива консервированная

Листья крапивы бланшировать 10—15 минут в большом количестве воды. В горячем виде разложить по банкам, залить горячей жидкостью, в которой крапиву бланшировали, насыпать мелкой соли, добавить уксусную кислоту. Банки сразу же закатать, перевернуть вверх дном и выдержать до полного остывания. Консервировать крапиву рекомендуется в литровых банках.

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка 9%-ной уксусной кислоты.

Листья крапивы квашеные

Молодые листья крапивы тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, нашинковать, положить в эмалированный таз и перетереть с солью, укладывая в небольшую эмалированную кастрюлю, каждый слой дополнительно утрамбовать деревянным пестиком – необходимо, чтобы листья дали сок. Сверху нашинкованные листья накрыть двойным слоем чистой и предварительно ошпаренной марли или холста, на него положить также ошпаренный деревянный кружок или плоское блюдце, тарелку и гнет, которым может служить банка с водой.

Посуду с листьями крапивы оставить для брожения в теплом помещении, постоянно наблюдая за их состоянием, время от времени прокалывая массу деревянной палочкой, снимая образовавшуюся пену. Процесс брожения можно считать законченным, когда рассол посветлеет. После этого посуду с квашеными листьями крапивы переставить в холодильник.

Употреблять квашеные листья крапивы так же, как и квашеную капусту – в виде отдельного блюда; с картофелем, макаронными изделиями, рисом.

На 1 кг листьев крапивы – 1 ст. ложка соли.

Петрушка соленая

Петрушку вымыть, нарезать, удалив грубую часть черешков, смешать с солью, утрамбовать в банке до выделения сока. Выдержать двое-трое суток при комнатной температуре, затем убрать в холодильник. Если зелень в посуде сильно осядет, содержимое можно переложить в меньшую емкость.

На 1,2 кг петрушки – 300 г соли.

Соление петрушки и других пряных растений

Зелень петрушки, укропа, сельдерея, эстрагона и других пряных растений консервируется путем сухого засола. Для соления взять зелень до цветения или в самом начале цветения. Ее перебрать (отбрасывая твердые стебли, одеревеневшие части), после чего промыть в холодной воде и разрезать на кусочки длиной 1,5—2 см. Разрезанную зелень тщательно перемешать с поваренной солью (20% к массе зелени) и уложить, утрамбовывая, в небольшие бочонки или стеклянную тару. На дно тары, до укладки зелени, насыпать слой соли. Зелень в таре сверху также засыпать солью. Хранить в прохладном месте.

Маринование петрушки и других пряных растений

Для маринования петрушки (сельдерея, укропа) сначала тщательно промыть в воде. На дно поллитровых банок уложить по одному лавровому листу и по 1—2 зубчика чеснока, очищенного от сухой кожуры и разрезанного на ломтики.

Петрушку плотно уложить в банки и залить маринадом, содержащим 2—2,5% уксусной эссенции, а затем стерилизовать 25 минут при 100 ˚С.

Петрушка маринованная

Промытую, нарезанную зелень плотно уложить в поллитровую банку (большие емкости не подходят) и залить горячим маринадом.

Банку прогреть в кипящей воде в течение 20 минут, закатать крышку До открывания отлично хранится в комнатных условиях.

На 1 л воды – 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 10 ст. ложек 9%-пой уксусной кислоты.

Соление зелени петрушки

Зеленые листья петрушки измельчить и хорошо перемешать с солью (на 1 кг – 200 г соли). Массу плотно уложить в стеклянные банки, сверху посыпать солью, покрыть пергамином или целлофаном и завязать.

Петрушка сушеная

Веточки растения хорошо промыть, слегка подсушить, разложив на ткани. Затем петрушку измельчить, удалив стебли, так как в супе и других блюдах они будут выглядеть палками.

Нарезанные листочки рассыпать на фанере или картоне, поместить на полку или на шкафу, прикрыв от пыли бумагой, изредка перемешивать. Через несколько дней в зависимости от температурных условий приправа готова. Хранить ее удобнее всего в банке.

Петрушка замороженная

I способ. Петрушку разделить на пучки по 5—6 веточек в каждом, пробланшировать 1 минуту. Когда зелень остынет и стечет вода, разложить пучки на тарелке и заморозить. Затем упаковать в полиэтиленовый пакет.

II способ. Зелень вымыть, подсушить, измельчить, уложить в полиэтиленовый пакет и заморозить.

Листья сельдерея маринованные

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20—25 минут: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара. На литровую банку – 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Сельдерей консервированный

Необходимо 2,5 кг стеблей сельдерея, сок 2 лимонов, несколько зерен аниса. Рассол: на литр воды – 10 г соли и довести до кипения.

Стебли сельдерея очистить, нарезать длинными кусочками (по высоте банки) и порциями бланшировать 3 минуты в небольшом количестве воды с лимонным соком и солью. Плотно заложить в банки, добавить анис, залить жидкостью от бланширования и рассолом. Стерилизация: 45 минут при 98°С.

Варенье из салата

Хорошие толстые побеги салата положить в горячую воду и варить, пока будет сходить кожа; снявши осторожно кожу, салат сложить на блюдо, пересыпать мелко истолченным имбирем и поставить на три дня на лед; потом перемыть в холодной воде и варить сначала в жидком сиропе на воде, а по уварении вынуть салат, сироп уварить до степени крупного нитяного и залить салат.

Овощное ассорти

Овощи квашеные

Морковь и коренья сельдерея вымыть, обрезать головки и корни, соскоблить кожицу и нарезать фигурными кусочками. Зеленый и мясистый перец вымыть, удалив семена, нарезать мелкими кусочками, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Цветную капусту выдержать в подсоленной воде (1 чайная ложка соли на 1 л воды) для удаления мелких насекомых, вымыть, мелко нарезать, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Лук очистить и нарезать кольцами. Подготовленные овощи сложить вместе, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, тмин или укроп и тщательно перемешать. Этой смесью заполнить банки, накрыть салфеткой, положить кружок, гнет и поместить в теплое место. Через 10—15 дней, когда брожение закончится, перенести в холодное место.

На 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг сельдерея (кореньев), 1 кг цветной капусты или столовой свеклы – 100—150 г соли, 150 г сахара, 500 г лимонной кислоты, 1—2 г семян укропа.

Овощи по-кубански

Овощи порезать, заложить в про стерилизованные банки, положить в каждую по 30 г растительного масла, посолить. Прикрыть крышками, стерилизовать 25 минут, затем закупорить.

На 10 поллитровых банок потребуется: капуста 1250 г, помидоры бурые 2 кг, болгарский перец 700 г, репчатый лук 700 г, соль 70 г, растительное масло 300 г.

Соленье трехцветное

Приготовить его из цветной капусты, зеленого и красного сладкого перца в разных количествах. Капусту разделять на соцветия, а перцы очистить от семян и нарезать тонкими полосками. На дно банки или кастрюли положить сначала красный, затем зеленый перец, затем цветную капусту и так чередовать, пока банка не наполнится доверху. Для аромата

можно положить между полосками зеленого перца зелень петрушки. Овощи нужно придавить и залить остывшим рассолом: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса (лучше винного или яблочного) на 80 г соли. Хранить в холодном месте.

Токана овощная из сладкого перца или гогошаров и риса

Сладкий перец или гогошары нарезать на полоски толщиной 2—2,5 см, зрелые помидоры – на две-четыре части, очищенный лук – на кружочки толщиной 0,5 см, морковь, белые коренья – в виде лапши. Рис перебрать, тщательно промыть в холодной воде и обжарить в растительном масле до приобретения им янтарного цвета. Морковь и лук обжарить до готовности. Обжаренные подготовленные овощи и рис смешать в кастрюле из нержавеющего металла, подогреть до 80—85 °С и уложить в банки. Томатный соус приготовить, загружая в кастрюлю свежепротертое, без семян, томатное пюре или разведенную пасту, мелко нарезанную морковь, перец сладкий, белые коренья кипятить все это в течение 12—15 минут на умеренном огне. Затем добавить обжаренный лук, соль, сахар, перец горький молотый и еще кипятить 5 минут. На 1 л томатного соуса: томат-пюре 850 г, перец сладкий 25 г, перец горький 5 г, морковь обжаренная 30 г, лук обжаренный 30 г, белые коренья 10 г, сахар-песок 10 г, соль поваренная 40 г. Уложенные в банки овощи залить горячим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть жестяной крышкой и стерилизовать при кипении воды: 0,35 л – 50 минут, поллитровые – 60 минут. Соотношения продуктов в банке: овощи 65%, томатный соус 29%, масло растительное 6%. Соотношение овощей в смеси: перец сладкий или гогошары 55%, помидоры красные 20%, морковь обжаренная 15%, лук обжаренный 3%, рис обжаренный 7%. Рецептура на 1 банку вместимостью 0,5 л: общая масса 150 г, в том числе: перец сладкий или гогошары 357 г, помидоры красные 130 г, морковь обжаренная 98 г, лук обжаренный 20 г, рис обжаренный 45 г.

Овощная смесь

Готовить из свежих овощей – баклажанов, капусты, моркови, перца сладкого и горького стручкового зеленого, лука, чеснока и огурцов, капусты, свеклы и помидоров зеленых. Овощи можно использовать в любом сочетании. Баклажаны с недозрелыми семенами промыть, отрезать плодоножки. Бланшировать 8 минут в горячем 6%-ном рассоле до мягкости. Охладить холодной водой

в течение 2—3 и более минут и поместить под пресс на 20—30 минут. Затем нарезать на кубики размером 4,5х4,5 см. Белокочанную капусту очистить, вырезать кочерыжку и нашинковать. Морковь тщательно промыть щеткой. Отрезать остатки ботвы и зеленые части, очистить кожицу и нарезать на кусочки 2,5х2,5 см. Свеклу тщательно промыть в холодной воде, ошпарить кипятком, немедленно охладить, очистить кожицу и нарезать 2,5х2,5 см. Огурцы молодые свежие промыть, удалить плодоножки и нарезать на кубики. Перец сладкий стручковый зеленый, желтый или красный, мясистый промыть, удалить плодоножки с семенниками, промыть водой до полного удаления семян. Перец горький стручковый мелких или средних размеров рассортировать, промыть, помидоры зеленые здоровые, свежие промыть, удалить плодоножки и разрезать на 2—4 дольки. Фасоль стручковую в стадии восковой зрелости рассортировать. У зрелых с недоразвитыми семенами стручков срезать концы и удалить грубые волокнистые нити. Нарезать на кусочки длиной 9—10 см промыть в холодной воде, затем бланшировать 2—3 минуты в подсоленной воде (10—20 г соли на 1 л воды), охладить. Лук мелкий сладких или полусладких сортов очистить. Дольки чеснока очистить, промыть и затем мелко порубить или растолочь в ступе. Подготовленные овощи и пряную зелень (укроп, базилик, мята, кинза, листья сельдерея или петрушки), предварительно перебранные, промытые и нарезанные на кусочки длиной 5—6 см, смешать и уложить в банки вместимостью 0,5 или 1 л. Приготовить заливку: соль растворить в горячей воде, довести до кипения, добавить сахар, профильтровать, ввести уксусную кислоту и залить подготовленные банки. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 л заливки: соль 65 г, сахар 10 г, уксусная 80%-ная кислота 25 г, вода 900 г.

На банку вместимостью 1 л:

(Рецепт 1): баклажаны 180 г, капуста 150 г, морковь 60 г, лук мелкий 48 г, петрушка 1 г, укроп 1 г, кинза 0,5 г, мята 0,5 г, помидоры зеленые 18 г, перец сладкий стручковый 48 г, фасоль стручковая зеленая нет, чеснок нет, соль 12 г, сахар 12 г, уксусная 80%-ной кислота 6 г, свекла 6 г, перец горький стручковый 3 штуки.

(Рецепт 2): баклажаны 120 г, капуста 96 г, морковь 60 г, лук мелкий 18 г, огурцы 120 г, петрушка 1 г, укроп 1 г, кинза 0,5 г, мята 0,5 г, помидоры зеленые 18 г, перец сладкий стручковый 56 г, фасоль стручковая зеленая нет, чеснок нет, соль 12 г, сахар

12 г, уксусная 80%-ная кислота 6 г, свекла 6 г, перец горький стручковый 3 шт.

(Рецепт 3): баклажаны 120 г, капуста 120 г, морковь 60 г, лук мелкий 48 г, огурцы нет, петрушка 1 г, укроп 1 г, кинза 0,5 г, мята 0,5 г, помидоры зеленые 18 г, перец сладкий стручковый 48 г, фасоль стручковая зеленая 56 г, чеснок 48 г, соль 12 г, сахар 12 г, уксусная 80%-ная кислота 6 г, свекла 6 г, перец горький стручковый 3 штуки.

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Эта овощная заготовка отличается не только необычным маринадом, но и способом консервирования. Для этого потребуется: мед – 1 стакан, яблочный уксус – 1 стакан, масло растительное – 1 стакан, соль – 1 чайная ложка.

Рекомендуемый набор овощей (берутся в равных весовых частях): баклажаны, лук репчатый, помидоры, перец сладкий.

Овощи вымыть, крупно нарезать. Лук репчатый предварительно очистить от шелухи, сладкий перец освободить от семян. Мед, яблочный уксус и растительное масло смешать, добавить соль, довести до кипения. В этом маринаде пробланшировать подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в про стерилизованные стеклянные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом.

Овощное ассорти 1

Взять 5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука и столько же красноплодного сладкого перца. Овощи измельчить ножом или потереть на терке, сложить в большой таз, посыпать сахаром и солью, затем сдобрить уксусом и маслом.

Понадобится 350 г сахара, 4 столовые ложки соли, поллитра 9%-ного уксуса и поллитра растительного масла. В этом рецепте витаминного салата отсутствует тепловая обработка. Всю массу осторожно перемешать в тазу, стараясь не помять ленточки капусты, иначе они преждевременно выделят сок. Затем разложить в чистые трехлитровые банки, утрамбовать деревянной скалкой. Через три дня закрыть банки капроновыми крышками и поставить в прохладное место. Ассорти долго хранится и вкуса не теряет.

Овощное ассорти 2

Спелые помидоры, очищенные лук и чеснок красиво уложить в подготовленные банки, залить кипящим раствором, простерилизовать, затем закатать.

На 2 кг помидоров – лук 500 г, чеснок 300 г, раствор 1,3 л.

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Овощи вымыть, крупно нарезать. Мед, яблочный уксус и растительное масло смешать, добавить соль, довести до кипения. В этом маринаде пробланшировать подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в про стерилизованные стеклянные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, поставить на пастеризацию в кипящую воду, потом сразу закатать.

На 1 стакана меда – 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка соли. В равных весовых частях: баклажаны, репчатый лук, помидоры, перец сладкий.

Ассорти маринованное

Свежую белокочанную капусту зимних сортов промыть, удалить непригодные листья, высверлить кочерыжку и нарезать на несколько частей в зависимости от величины кочана, при этом ширина разрезанного листа в широкой части должна быть не более 4,5—5 см. Зеленые помидоры рассортировать, промыть, удалить плодоножки. Морковь, свеклу промыть, очистить, снова промыть и разрезать на две-четыре части, а затем на пластины шириной 1– 1,5 см. Стручковую фасоль в стадии восковой зрелости зеленых и желтых сортов рассортировать, срезать концы стручков, снять волокнистую нить, промыть. Крупные стручки нарезать на кусочки длиной 8—9 см. Огурцы молодые зеленые свежие, длиной не более 11 см тщательно промыть. У перца стручкового горького зеленого или красного срезать половину плодоножки, промыть. Перец сладкий стручковый и красный рассортировать, срезать половину плодоножек, промыть. Арбузы поздние тонкокорые, мелкие, величиной до 7—8 см в диаметре рассортировать, удалить дефектные, промыть, проколоть специальной иглой или острой вилкой в нескольких местах, удалить плодоножки. Виноград любого столового сорта (белый, красный, розовый) с плотной мякотью рассортировать, промыть и наиболее полные соцветия осторожно срезать ножницами. Зелень

(петрушку, сельдерей, пастернак, листья хрена, укроп и мяту) перебрать, промыть, нарезать на кусочки длиной 10—15 см. Листья вишни и смородины промыть, чеснок очистить, разобрать на дольки, промыть. Айву рассортировать, тщательно промыть, снимая пушок с поверхности, разрезать пополам, ложечкой удалить сердцевину. Персики здоровые, с твердой мякотью, зрелые, с неотделяющейся косточкой рассортировать, промыть. На дно бутыли положить зелень, чеснок, листья хрена, вишни и смородины. Сверху разместить послойно приготовленную капусту, зеленые помидоры, огурцы, стручковую фасоль, арбуз, айву и виноград. Поверх винограда положить несколько штук стручкового сладкого и горького перца, 3—4 гогошара и несколько кусочков моркови и свеклы. Затем повторить укладку в указанном порядке до наполнения бутылей. Сверху снова расположить листья зелени (можно уложить их также послойно). Приготовить заливку: в 5 л воды растворить 4 столовые ложки соли и столько же 80%-ной уксусной кислоты. Залить ассорти на 5—7 см ниже верха горлышка бутыли, накрыть крышкой и хранить в прохладном помещении. Ассорти можно приготовить горячим разливом. Ассорти можно приготовить как с виноградом, персиками, арбузом, айвой, так и без них. Используется как гарнир к мясным блюдам. На трехлитровую бутыль необходимо 30 г петрушки, пастернака, сельдерея, 5—7 г мяты, 5—20 г укропа, 1—2 г листьев хрена, 4—5 г листьев вишни, 4—5 г листьев смородины, 2—3 дольки чеснока, 3—4 штуки горького стручкового перца. На 1 банку вместимостью 10 л расходуют: овощей – 6 кг, заливки – 4 кг.

Ассорти из патиссонов с овощами

На дно трехлитровой банки положить 2—3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем банку на 1/3 заполнить молодыми крепкими патиссонами (диаметром 6—7 см) вперемежку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложить розовые небольшие помидоры.

Все это залить горячим рассолом, стерилизовать 20 минут, закатать.

Для рассола: на 1 л воды – 35 г соли (1 ст. ложка и 0,5 ч. ложки), 50 г сахара (2 ст. ложки), 1 ч. ложка уксусной эссенции.

Ассорти из маринованных овощей 1

Для ассорти необходимо: 3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках. Для слабокислой заливки: на 10 л воды – 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа. Для кислой заливки: на 10 л воды – 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики.

Подготовленные овощи на 4—5 минут опустить в кипящую подсоленную воду (10—15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при 90 °С: литровые банки – 15 минут, двух и трехлитровые – 25—30 минут.

Ассорти из маринованных овощей 2

Для ассорти необходимо: 3,1 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г лука.

Для слабокислой заливки: на 10 л воды – 0,2– 0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли. Для кислой заливки: на 10 л воды – 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

Готовить, как в предыдущем рецепте.

Ассорти из маринованных овощей 3

Для ассорти необходимо: 3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках, 50—60 г зелени укропа, 40—50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока. Для слабокислой заливки: на 10 л воды – 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли. Для кислой заливки: на 10 л воды – 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

Готовить, как Ассорти из маринованных овощей 1.

Ассорти из маринованных овощей 4

Для ассорти необходимо: 4,3 кг огурцов, 900 г помидоров, 400 г моркови, 400 г лука, 250 г цветной капусты или стручковой фасоли. Для слабокислой заливки: на 10 л воды – 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара, и соли. Для кислой заливки:

на 10 л воды – 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

Готовить, как Ассорти из маринованных овощей 1.

Ассорти из маринованных овощей 5

Для ассорти необходимо: 2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов. Для заливки: на 10 л воды – 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить огурцы и помидоры. Патиссоны диаметром до 6 см уложить целиком, более крупные – нарезать на дольки. Овощи уложить в банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С: литровые банки – 15 минут, двух и трехлитровые – 25—30 минут.

Овощная приправа

Овощную приправу приготовить из смеси измельченных овощей: помидоры свежие, морковь свежая, лук репчатый, петрушка (корень и зелень), укроп и соль поваренная – все по 1 кг. Подготовленную таким образом овощную смесь положить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Острая приправа

Взять сладкий перец, вымыть его, очистить от семян, нафаршировать очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку. При этом внутренние стенки перца впитывают эфирные масла чеснока. Пропустить красный горький перец и спелые помидоры через мясорубку. Посолить, тщательно перемешать, можно добавить толченые грецкие орехи, добавить растительное масло.

На 200 г красного горького перца – 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г травы пряной, 150 г соли, 50 г растительного масла.

Приправа к борщу

Для нее взять поровну помидоров и красного сладкого перца, пропустить их через мясорубку, посолить по вкусу. Затем массу довести до кипения, варить 1—2 минуты, не больше и снять с огня. Тут же разложить в подготовленные небольшие банки,

закрыть обычными полиэтиленовыми крышками. Стерилизации не требуется. Приправа прекрасно стоит в холодном месте всю зиму. В борщ добавлять, как обычный томат, но вкус у нее острее, ароматнее.

Заправка для супа

Зелень петрушки, укропа, сельдерея промыть в холодной воде, обсушить на полотенце, нарезать на кусочки длиной 4—6 см. Корнеплоды моркови, пастернака и корневого сельдерея натереть на крупной терке, все смешать, взвесить, положить в таз, добавить соль, тщательно перемешать, разложить в майонезные банки, ложкой уплотнить, накрыть пергаминной бумагой. Хранить в холодильнике.

На 1 кг зелени – 600 г соли.

Замороженные овощные корнеплоды

Молодые и свежие корнеплоды (картофель, сельдерей, петрушка) почистить, нарезать кубиками, кружочками или соломкой, варить 3—5 минут в слегка подкисленной воде и после охлаждения и просушки положить в банки и заморозить.

Кроме порезанных корнеплодов, можно заморозить и овощное пюре, которое получают из полностью сваренных овощей. После охлаждения на воздухе пюре разложить и заморозить.

Замороженная овощная смесь

Овощные смеси приготовить из одновременно созревающих овощей. Использовать их для супа, приготовления овощных блюд, салатов и т. п.

Смесь горошка с картофелем, нарезанным кубиками, заморозить в равном соотношении. Технологические приемы те же, что при замораживании горошка и корнеплодов.

Смеси приготовить из осенних овощей, в таком соотношении, чтобы они соответствовали друг другу по вкусу, цвету и размерам. Отваренные (в среднем 4 минуты) и охлажденные овощи откинуть на сито, обсушить, перемешать и разложить в пакетики или другую тару.

Для супа можно заморозить смесь из моркови, петрушки, кольраби, цветной капусты, порея, савойской капусты вместе с зеленью петрушки и сельдерея. В один пакетик упаковать порцию для приготовления супа на один раз.

Пюре из плодов и ягод

Подготовленные плоды или ягоды поместить в кастрюлю, залить горячей водой (2—3 см от дна), закрыть крышкой и варить несколько минут до размягчения. Разваренные плоды или ягоды протереть через сито или дуршлаг. Пюре перед расфасовкой в банки довести до кипения. Горячее пюре сразу же разлить в подготовленные банки и стерилизовать поллитровые – 15—20 минут, литровые – 25—30 минут; трехлитровые – 50—60 минут.

Этот вид консервов можно использовать для приготовления киселей, желе, начинок для пирогов, соусов и др.

Маринад «Ассорти»

В трехлитровую банку на дно уложить пряную зелень: укроп, эстрагон, базилик, хрен, листья вишни, рядами уложить подготовленные овощи: огурцы (не более 8—10 см), помидоры (лучше бурые), перец сладкий, бланшированный чеснок (2—3 средние головки), корень петрушки (2—3 штуки). Добавить лавровый лист – 2 штуки, перец горький горошек – 6—8 штук, перец горький стручок – 1/2 стручка; поверх овощей уложить укроп. В банку влить 3 чайные ложки уксусной эссенции. Залить горячим рассолом.

Заливка: на 1 л воды – 50 г соли и 50 г сахара. Пастеризовать банки при 80 °С 15 минут.

Закуска

Сварить сироп из 2 стаканов растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 1 столовой ложки соли (с горкой). В большую кастрюлю или эмалированное ведро влить сироп, довести его до кипения и сложить продукты строго по перечню: баклажаны, порезанные на 6—7 частей; перец – на четыре части; лук – на четыре части; чеснок разобрать на зубчики; помидоры – на две-четыре части.

Тушить в течение 1 часа под плотно закрытой крышкой. Уложить в теплые стерилизованные банки и закатать. В готовом виде овощи должны быть целыми кусками. Стерилизовать не надо.

На 10 шт. средних баклажанов – 10 шт. болгарского перца, 10 шт. луковиц, 10 шт. средних помидоров, 5 головок чеснока.

Овощной фарш

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Морковь и сельдерей вымыть, очистить и пассеровать вместе с измельченным репчатым луком на растительном масле. Примерно 1/3 кочана капусты (со стороны кочерыжки) отрезать и насечь сечкой или ножом, удалив кочерыжку. Измельченную капусту смешать с пассерованными овощами, добавить размятый чеснок, соль и черный перец горошком.

Оставшуюся верхнюю часть кочана залить кипятком, поварить 1—2 минуты. Летние сорта белокочанной капусты достаточно залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Затем разобрать кочан на листья, уложить на них по 1—2 столовые ложки приготовленной начинки и, обвернув ее капустным листом, сформировать голубцы в виде конверта, плотно уложить в тару слоями, посыпая каждый ряд солью и измельченным красным острым перцем. Сверху установить гнет, выдержать сутки при комнатной температуре, затем поместить в холодильник. Через 4—5 дней квашеные голубцы будут готовы. Употреблять их в холодном виде как пикантное блюдо.

Аджика домашняя

Все пропустить через мясорубку. Добавить 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1/4 стакана соли. Смесь положить в эмалированную кастрюлю и тушить, помешивая, 1 час. Снять с огня, остудить. Затем добавить 1 стакан чеснока, пропущенного через мясорубку, 2 стручка горького перца. Холодную аджику расфасовать в стерилизованные банки и укупорить, можно и полиэтиленовыми крышками.

На 2,5 кг красных помидоров – 1 кг моркови, 1 кг перца сладкого (красного).

Аджика на зиму

Болгарский перец и помидоры прокрутить через мясорубку. Добавить соль, лимонную кислоту, перец и прокипятить 10 минут. Снять с огня, добавить чеснок и закрыть в стерилизованную банку.

Время приготовления 10 минут.

На 3 кг сладкого болгарского перца – помидоры 3 кг, чеснок 200 г, черный перец горошком 5 шт., лимонная кислота половина ч. ложки, соль 3 ст. ложки.

Адская приправа

Баклажаны вымыть, отрезать попки, нарезать тонкими ломтиками (примерно 3—4 мм) и обжарить в растительном масле. Масла не жалеть, уйдет примерно бутылка, но это того стоит. Затем обжаренные кружочки уложить в большую посуду слоями, каждый слой промазать следующим составом: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, 500 мл уксуса и соль. После того, как все уложили, накрыть крышкой и поставить под гнет на 3 дня при комнатной температуре. После этого разложить по банкам (желательно с винтовыми железными крышками, закручивать металлическими крышками не стоит, но и полиэтиленовые лучше не использовать). Употреблять с мясом, рыбой, макаронами и т. д.

На 4 кг баклажанов – чеснок 20 головок, сладкий и горький перец по 10 стручков, уксус 500 мл (9%-ный), соль.

Гювеч

Подготовьте зеленый перец, баклажаны, стручковую фасоль, помидоры и томатный сок, зелень петрушки. Пропорции любые. Перец нужно вымыть, удалить семена, ошпарить слабо подсоленной водой так, чтобы кусочки не ломались, а гнулись. Крупные перцы нарезать дольками. Баклажаны очистить, нарезать в длину ломтиками, посолить, чтобы ушла горечь, через два часа промыть, подсушить и обжарить в растительном масле. Фасоль промыть и ошпарить соленой водой. Помидоры также тщательно вымыть, вырезать плодоножки. Зелень петрушки промыть в проточной воде, нарезать. На дно подготовленной банки уложить половину помидоров и зелени петрушки, затем слоями класть перец, фасоль, баклажаны – и так чередовать, заливая каждый слой томатным соком, чтобы он заполнил все свободное пространство банки. Наверх положить оставшиеся помидоры и зелень и снова залить соком. Закатать крышкой, стерилизовать 90 минут.

Салат Кубанский 1

Все вымыть, почистить, порезать и перемешать. Сложить в литровые стеклянные банки. Сверху влить 2 столовые ложки растительного масла и 1 столовую ложку 6%-ного уксуса. Стерилизовать в кипящей воде 20—30 минут и закатать стерильными крышками.

На 3 кг капусты – 2 кг помидоров, 2 кг лука, 1,5 кг моркови, 200 г чеснока, 2 кг огурцов, лавровый лист (1 лист на дно баночки), 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 6%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Салат Кубанский 2

В произвольных количествах взять красные твердые помидоры, нарезать их дольками, кружочками или на четыре части, красный сладкий перец нарезать на мелкие кусочки, добавить один стручок горького перца из сладких сортов и свежие огурцы. Заполнить поллитровые банки, положить соль по вкусу, залить кипяченой водой, влить чайную ложку столового уксуса, накрыть банки крышками, пастеризовать в кипящей воде 3 минуты, закатать и поставить вверх дном.

Салат донской из свежих овощей

В состав салата входит: помидоры зеленые и бурые, перец сладкий, зеленый или красный лук, масло подсолнечное, уксус, соль, сахар, перец черный горький и лавровый лист.

Составные части заложить в сыром виде.

Способ и последовательность приготовления. Отсортированные помидоры промыть, удалить плодоножки, дать стечь воде, нарезать на кружочки или дольки толщиной 3—4 мм.

Отсортированные перцы промыть, удалить плодоножки с семенниками, нарезать на кусочки разной длины и ширины, но не более 20 мм.

Лук репчатый после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очистить от покровных листьев, промыть, дать стечь воде и нарезать на пластинки толщиной 2—3 мм.

Масло подсолнечное нагреть до кипения и охладить на воздухе.

В эмалированную посуду выложить нарезанные овощи, пересыпать солью из расчета 20 г на 1 кг смеси, добавить чайную ложку сахара, перемешать в течение 15 минут, затем выложить в дуршлаг и дать стечь жидкости.

В подготовленные поллитровые банки налить две столовые ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, добавить 2 зерна черного горького перца, уложить нарезанные овощи на 2 см ниже верха горлышка, налить две столовые ложки 5%-ного уксуса.

Затем банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с

подогретой до 35 ˚С водой, накрыть ее крышкой и при слабом кипении стерилизовать: пол-литровые – 35 минут и емкостью1 л – 45 минут.

В процессе стерилизации, во избежание потерь масла, рекомендуется через каждые 10—15 минут прижимать содержимое банок чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить герметичность и подвергнуть воздушному охлаждению.

Рецептура на 1 банку емкостью 0,5 л с учетом отходов: на 350 г помидоров – перца 150 г, лука 100 г, масла 30 г, сахара 10 г, перца черного горького 2 зерна, уксуса 5%-ного 2 ст. ложки, соли 10 г.

Салат из сладкого перца и помидоров

Перец и помидоры вымыть, нарезать кружочками, лук и чеснок очистить и нарезать: лук – кольцами, чеснок – мелкими дольками. Овощи аккуратно смешать, добавить соль, сахар, масло. После выделения сока прокипятить 15 минут с момента закипания, разлить в стерильные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз до полного остывания.

На 1 кг сладкого перца – 1 кг помидоров, 200 г репчатого лука (лучше мелкого), 100 г чеснока, 100 г растительного масла, 50 г сахара, 40 г соли.

Салат из хрена, яблок и моркови

Морковь и хрен промыть, почистить, ополоснуть и настрогать на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) промыть, почистить, удалить сердцевину и также настрогать на крупной терке.

Подготовленные овощи и яблоки перемешать, уложить в банки и залить горячим рассолом (1л воды, 60—80 г соли, 80—100 г сахара и 200 г 10%-ного уксуса), после чего их прикрыть крышками и поставить на прогревание при слабом кипении воды: поллитровые банки – 3—5 минут, литровые – 8—9 минут; затем их укупорить и охладить.

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, 6 столовых ложек сахара, 1,5 стакана растительного масла, 1/2 стакана 9%-ного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Кипятить салат 15 минут, в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.

Салат «осенний»

Перец, помидоры, лук порезать; морковь, яблоки натереть на крупной терке, капусту нашинковать. Заправить растительным маслом, тщательно перемешать. Употреблять сразу после приготовления. Из салата можно приготовить консервы, для чего его заложить в банки, оставляя свободным горлышко банки. Литровую банку стерилизовать 50 минут, пол-литровую 40 минут. Хранить в домашних условиях.

На 1 кг сладкого перца – 1,5 кг помидоров, 300 г капусты белокочанной, моркови, репчатого лука, растительного масла, 600 г яблок антоновки, соль и сахар по вкусу

Салат летний

Нарезать огурцы кружочками, как на салат, накрошить лук, чеснок, залить и дать постоять 12 часов (не варить). Сложить в подготовленные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодном месте (холодильник, подвал, погреб).

На 3 кг огурцов – 0,5 лука, 4 головки чеснока, 1 стакан сахарного песка, 0,5 стакана соли, 3 ст. ложки уксусной эссенции, 250 г растительного масла.

Салат нежинский

I способ. Огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5-%-ный, перец горький и душистый, лавровый лист.

1400 г отсортированных по качеству и размерам свежих огурцов отмыть от грязи и удалить плодоножки. Мелкие огурцы нарезать на кусочки до 3 мм толщиной, а крупнее разрезать пополам в длину и потом нарезать на пластинки толщиной до 3 мм.

750 г лука после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очистить от покровных оболочек, промыть, дать стечь воде, разрезать на половинки и нарезать пластинками до 3 мм толщиной.

20 г молодого укропа промыть, дать стечь воде, очистить от грубых веток и нарезать на кусочки длиной до 6 мм. В подготовленные поллитровые банки уложить по 2—3 зерна

горького и душистого перца, потом равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавить три четверти чайной ложки чистой столовой соли, 1/2 чайной ложки сахара, 2 столовые ложки 5%-ного столового уксуса, половину лаврового листа и добавить необходимое количество кипятка.

Овощи должны быть плотно уложены. Банки наполнить на 1,5 см ниже горлышка, накрыть подготовленными крышками и выдержать на протяжении 20 минут. Потом их уложить в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и стерилизовать при слабом кипении воды: поллитровые банки – 10 минут, а литровые – 12. После стерилизации банки немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки. Охлаждение – воздушное.

Перед тем, как подать к столу, салат заправить растительным маслом.

II способ. 120 г подсолнечного или подсолнечного рафинированного масла нагреть до кипения и охладить на воздухе. 1400 г отсортированных огурцов отмыть от пыли и грязи и удалить плодоножки. Мелкие огурцы нарезать кружочками до 30 мм толщиной, а крупные разрезать пополам, а потом нарезать на пластинки толщиной до 3 мм.

750 г свежего лука после удаления корневой мочки и верхней заостренной части, очистить от покровных оболочек, промыть, дать стечь воде и нарезать на пластинки толщиной до 3 мм.

20 г молодого укропа промыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные поллитровые банки налить прожаренное и охлажденное масло (30 г), уложить небольшими равномерными порциями огурцы, лук, укроп, добавить три четверти чайной ложки соли, половину ложечки сахара, две столовые ложки 5%-ного уксуса, сверху положить половину лаврового листа и долить необходимое количество кипятка.

Укладывать овощи следует плотно. Банки наполнить на 2 см ниже от верха горлышка. Накрыв крышками, их выдержать в течение 20 минут, после чего уложить в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой, накрыть кастрюлю крышкой, довести воду до кипения и при слабом кипении стерилизовать: поллитровые – 12 минут, а литровые – 15.

Чтобы избежать потерь растительного масла из банки, во время стерилизации рекомендуется через каждые 3 минуты прижимать содержимое банки чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно закупорить и, проверив герметичность закупорки, поставить для воздушного

охлаждения.

Салат белоцерковский

Капуста белокочанная, перец салатный красный, морковь, лук, соль, сахар, уксус, лавровый лист, перец душистый, масло подсолнечное.

220 г подсолнечного масла подогреть до кипения и охладить до 70—90 °С.

Капусту (1300 г) очистить от покровных листьев, разрезать на четыре части, удалить кочерыжки, промыть, дать стечь воде и нарезать на стружку шириной 5 мм.

450 г красного салатного перца промыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и семенники, нарезать на кусочки шириной 0,5 см.

400 г моркови промыть, удалить ботву и тонкие корешки, очистить ножом от покровной кожицы, повторно промыть, дать стечь воде, нарезать на тонкую лапшу и протереть на крупной бурачной терке.

300 г лука очистить от покровных оболочек, обрезать корневую мочку и нарезать пластинками.

50 г зелени петрушки и сельдерея очистить от толстых веточек, промыть, дать стечь воде и мелко нарезать.

50 г корня петрушки очистить от ботвы, промыть, дать стечь воде, очистить ножом от покровной кожицы и нарезать на лапшу.

В подготовленную банку емкостью 0,5 л влить две ложечки прожаренного и охлажденного подсолнечного масла, уложить небольшими равномерными порциями нарезанные сырые овощи, добавить половину чайной ложечки соли, чайную ложечку сахара, две столовые ложки 5%-ного столового уксуса и 2 зерна горького и душистого перца.

Укладывать овощи следует плотно. Тару наполнить на 2 см ниже от верха горлышка.

Накрыв подготовленными крышками, банки выдержать в течение часа, после чего уложить в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, а литровые – 65 минут.

Кипение воды во время стерилизации должно быть небурным. Кастрюлю накрыть крышкой – это ускоряет прогревание консервов.

Чтобы избежать потери растительного масла, рекомендуется через каждые 10 минут прижимать содержимое в банке чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно закупорить,

проверить герметичность закупорки и поставить для повторного охлаждения.

Выход продукции – четыре поллитровые банки.

Консервы используются как готовый салат и как гарнир к мясным блюдам.

Украинский салат из овощей

В состав салата входит: помидоры, перец сладкий зеленый или красный, морковь, белый корень и зелень петрушки, лук, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

I способ. Лук (300 г) очистить от покровных оболочек, отрезать корневую мочку, нарезать пластинками и обжарить в 300 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Помидоры красные (500 г) очистить от плодоножек, промыть, протереть на бурачной терке, чтобы удалить корочку, или пропустить через мясорубку.

Перцы сладкие (зеленые или красные – 1300 г) промыть, вырезать плодоножки, удалить семена и разрезать на кусочки размером 2х2 см.

Морковь (500 г) промыть, удалить ботву и тонкие корешки, очистить ножом от поверхностной корочки, повторно промыть и потом натереть на бурачной терке.

В кастрюлю емкостью Зле обжаренным луком уложить нарезанные овощи и протертые помидоры.

Потом добавить нарезанную зелень петрушки (30 г), соль (две-три чайные ложечки), две столовые ложки 5%-ного уксуса, столовую ложку сахара, 1—2 г перца душистого и два лавровых листа. Полученную смесь тушить на слабом огне в течение 20 минут.

Подогрев банки на пароводяной бане, их наполнить горячей смесью (салатом), накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 75 ˚С водой и стерилизовать: поллитровые – 50 минут, а литровые – 1 час. Кипение должно быть небурным. После стерилизации банки немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки. Охлаждение – воздушное.

Выход продукции – 4—5 банок емкостью 0,5 л.

II способ. Помидоры зеленые или розовые (500 г) очистить от плодоножек, промыть, разрезать на 6—10 частей, удаляя при этом пятна.

Перцы салатные сладкие красные (100 г) промыть и дать стечь воде. Потом вырезать плодоножки и семенники и разрезать

на кусочки размером 1х2 или 2х2 см.

Морковь (500 г) промыть, удалить ботву и тонкие корешки, очистить ножом покровную кожицу, повторно промыть и натереть на тонкую лапшу на бурачной терке. Нарезать морковь большими кусочками не стоит, так как в готовом продукте она будет твердой.

Лук (300 г) очистить от покровных оболочек, удалить корневую мочку и нарезать пластинками.

Корень петрушки (50 г) очистить от ботвы, промыть, удалить ножом покровную кожицу и нарезать длинными полосками. Зелень петрушки и сельдерея (50 г) очистить от толстых веточек, промыть, дать стечь воде, а потом мелко нарезать.

В подготовленные поллитровые банки влить по три столовых ложки прожаренного и охлажденного подсолнечного масла, небольшими равномерными порциями уложить сырые нарезанные овощи, добавить в каждую половину чайную ложечку соли, чайную ложечку сахара, две столовые ложки 5%-ного уксуса и по два зерна горького и душистого перца. Укладывать овощи следует плотно. Наполнять банки надо на 2 см ниже от верха горлышка.

Накрыв банки подготовленными крышками, их уложить в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой и стерилизовать: поллитровые – час, а литровые – 65 минут. Кипение воды в кастрюле должно быть небурным.

Чтобы избежать выливания масла из банок во время стерилизации, содержимое банки через каждые 10—15 минут рекомендуется прижимать чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно закупорить и проверить герметичность закупорки. Охлаждение – воздушное.

Выход готовой продукции – четыре поллитровые банки.

Консервы используются как готовый салат, гарнир к мясным и рыбным продуктам и как закуска к крепким напиткам.

Салат «Аленка»

4 кг свеклы (бурак), 1,5 кг молотых в мясорубке помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 1 горький перец, 200 г чеснока, 150 г сахара, 60 г соли, 200 г растительного масла, 3 пучка петрушки, уксус – по вкусу перемешать, варить 45 минут, разлить в банки и закатать. Хранить в морозильной камере. Добавлять в сок, морс, шампанское и т. п.

Салаты консервированные из овощей

Для приготовления консервированных салатов используют любые овощи (можно и переросшие), для чего их нужно хорошо промыть, нарезать, добавить пряности, перемешать и оставить приготовленную смесь на 30 минут. Как только появится сок, поставить салат на огонь, нагреть и кипятить 10 минут, затем сразу же разлить в про стерилизованную тару, закатать стерильными крышками и перевернуть банки горлышком вниз. Такие консервы можно хранить при комнатной температуре.

Банки для консервирования должны быть предварительно хорошо вымыты и про стерилизованы кипячением в воде в течение 20 минут. Крышки стерилизуются отдельно от банок тем же способом.

Приведенные ниже рецепты рассчитаны на трехлитровые банки.

Салат из огурцов, помидоров, моркови, лука

Огурцы, морковь и помидоры вымыть, нарезать кусочками, репчатый лук – колечками, сельдерей – крупными кусками. Все соединить, добавить соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешать. После выделения сока кипятить 20 минут, затем смесь сразу же разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

На 1 кг огурцов – помидоры зеленые (или красные) 1 кг, морковь (коренья) 200 г, лук репчатый 200 г, сельдерей (зелень) 100 г, масло растительное 100 г, сахарный песок 50 г, соль 40 г, лимонная кислота 3 г.

Салат из огурцов и яблок

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружками. У яблок удалить сердцевину, затем нарезать их равными дольками. Зелень измельчить. Все соединить, добавить соль, сахар и масло, перемешать. После выделения сока прокипятить 15 минут и сразу разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть горлышком вниз.

На 1,5 кг огурцов свежих – яблоки 1,5 кг, эстрагон (зелень) 50 г, укроп, зелень) 50 г, масло растительное 100 г, сахарный песок 50 г, соль 40 г.

Салат из моркови, помидоров, сельдерея, кабачков

Морковь, помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружочками, сельдерей – крупными кусками, добавить соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешать. После выделения сока прокипятить 15—20 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть горлышком вниз.

На 500 г моркови – помидоры 1 кг, кабачки 1 кг, сельдерей (зелень) 700 г, масло растительное 100 г, сахарный песок 50 г, соль 40 г, лимонная кислота 3 г.

Салат из сладкого перца и помидоров

Перец и помидоры вымыть, нарезать кружочками, лук и чеснок очистить и нарезать: лук – колечками, чеснок – мелкими дольками. Овощи смешать, добавить соль, сахар, растительное масло. После выделения сока прокипятить в течение 15 минут, разлить в стерильные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз.

На 1 кг перца сладкого – помидоры 1 кг, лук репчатый 200 г, чеснок 100 г, масло растительное 100 г, сахар, песок 50 г, соль 40 г.

Салат «Пурша»

Для его приготовления вам понадобится: 1 кг моркови (нарезать кружочками, бланшировать), 2 кг крупно нарезанных огурцов, 1 кг репчатого лука (нарезать дольками), 4 кг помидоров, 1 кг цветной капусты (можно кочанной), 6 штук нарезанной репы, 4 штуки нарезанного редиса, 3 штуки нарезанной редьки, 3 головки чеснока, 2 кг сладкого перца, 300 г петрушки. Расчет сделан на 5 трехлитровых банок. На дно банки положить кусочки красного перца, уложить все остальное, залить рассолом. Стерилизовать 10 минут при температуре 95° С. Закатать. Рассол приготавливается заранее следующим образом: на 1 л воды 4 чайные ложки соли, 6 чайных ложек сахара, 3 лавровых листа, 7 гвоздик, 5 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 1 столовая ложка уксусной эссенции (влить, когда закипит вода). Рассол кипятить 5 минут. Влить горячим. На одну трехлитровую банку – 1,5 л рассола.

Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 200 г капусты, 30 г моркови, 30 г лука, 60 г перца, 20 г соли (по вкусу), 70 г 6%-ного уксуса,

80 г масла, 10 г зелени, 30 г белых кореньев. Белокочанную капусту очистить, удалить кочерыжку, промыть, дать стечь воде и нашинковать на домашней овощерезке или вручную, ширина стружек – не более 0,5 см. Перец сладкий зрелый с плотной мякотью, здоровый, промыть, удалить плодоножки и семена, вторично промыть до полного удаления семян и разрезать на кусочки шириной 0,5 см. Морковь тщательно промыть, сильно загрязненную – предварительно вымочить, грязь с поверхности удалить щеткой. Очистить кожицу, промыть под душем и нарезать на домашней овощерезке или вручную в виде лапши длиной 2,5—3 см, толщиной 0,5—0,7 см. Лук очистить от покровных листьев, промыть и нарезать на тонкие кружочки (до 0,5 см). Зелень (петрушку, сельдерей, укроп и кинзу) промыть, дать стечь воде и мелко порубить, хранить не болеет 30 минут до использования. Белые коренья (петрушки, сельдерея и пастернака) промыть и натереть на мелкой терке. Подготовленные овощи выложить в эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешать. На дно банки вместимостью 0,5 л налить 2 столовые ложки подсолнечного масла, добавить 1 чайную ложку соли и сахара, 2 столовые ложки 6%-ного уксуса, 2—3 зерна горького и душистого перца. Овощной смесью плотно набить банки, накрыть крышками и поставить в стерилизационную ванну с температурой воды 35—40 °С. Стерилизовать при кипячении воды: банки вместимостью 0,5 л – 45 минут, литровые – 65 минут. Этот салат является хорошей закуской, его употребляют и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Салат «Азербайджан»

На литровую банку необходимо 650 г зеленых помидоров, 200 г сладкого красного перца, 150 г лука. Подготовленный зрелый сладкий перец бланшировать 1—2 минуты в кипящей воде, охладить холодной водой, дать стечь и нарезать в виде лапши (толщиной 0,5—1 см). Свежие здоровые зеленые плоды помидоров промыть, удалить плодоножки, нарезать на тонкие кружки. Лук очистить, нарезать на кружочки толщиной 0,5—1 см. Нарезанные овощи сложить в дуршлаг, хорошо перемешать, посолить по вкусу и дать стечь воде. На дно банки вместимостью 0,5 л положить 1—2 лавровых листа, 1 зубок чеснока (по желанию). Овощную смесь плотно уложить в банки, добавить 1 столовую ложку растительного масла и 1 чайную ложку 80%-ной уксусной кислоты. Банки долить вытекшим из дуршлага соком без предварительного подогрева. С момента резки овощей до их

укладки должно пройти не более получаса, в противном случае из овощей выделяется много сока. Можно уксусную кислоту и соль ввести в вытекший сок и залить в банки. Наполненные банки накрыть крышками, поместить на 15—20 минут (но не более 30) в стерилизационную ванну при температуре воды 35—40 °С, воду в ванне довести до кипения и на слабом огне стерилизовать: банки вместимостью 0,5 л – 35 минут, литровые – 50 минут, трехлитровые – 120—130 минут. Соотношение овощей в банке: помидоры – 65%, перец красный сладкий – 20%, лук – 15%. Салат «Азербайджан» является хорошей холодной закуской, его можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Винегрет

В равных количествах взять зеленый сладкий перец, зеленые помидоры, огурцы, капуста, немного лука, моркови. На 1 л воды – 0,4 л 8%-ного уксуса, 50 г сахарного песку, 20 г соли и несколько зерен черного перца. Зеленый перец очистить, вырезать перепонки, промыть, нашинковать и положить в большую кастрюлю. Зеленые помидоры очистить, промыть и положить вместе с перцем. Затем добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, мытые и нарезанные кружочками огурцы, нашинкованную капусту и немного нарезанной кружочками моркови. Овощную смесь посолить, перемешать и дать ей постоять. Воду, уксус, сахар, соль и черный перец вскипятить и в кипящий рассол опустить отжатую овощную смесь. Быстро выбрать и наполнить ею банки. Рассол еще прокипятить и горячим залить овощную смесь в банках. Банкам дать остыть, завязать их и поставить в холодное и темное помещение.

Салат из кабачков

Нарезанные кубиками, очищенные кабачки, 0,3 л 8%-ного уксуса, 0,2 л воды, 80 г сахара, 20 г соли, 2 небольшие луковицы, несколько зерен черного перца, 1 чайная ложка горчичного семени, лавровый лист, укроп и кусочек хрена. Кабачки очистить, вырезать внутренности, промыть и нарезать кубиками. Посолить, хорошо перемешать и оставить на ночь. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист проварить. На следующий день кабачки уложить в банки, переложив их луком, укропом и хреном, залить охлажденным рассолом, и банки плотно закрыть. Поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 45 минут. Остывшие банки поставить на хранение. На литровую

банку потребуется около 400 г кабачков.

Салат из кабачков и помидоров

На банку вместимостью 0,5 л необходимо 200 г обжаренных кабачков, 200 г свежих помидоров, 50 г обжаренного лука, 50 г растительного масла, 20 г муки, соль, горький перец по вкусу. Молодые кабачки с недоразвитыми семенами рассортировать, удалить плодоножки, остатки грязи, промыть, нарезать на кружочки или дольки толщиной не более 1,5—2 см, обвалять в муке с солью, обжарить с двух сторон на растительном масле. Помидоры красные, здоровые, зрелые промыть, удалить плодоножки, нарезать на кружочки и добавить к кабачкам. Лук очистить от покровных листьев, обрезать донце, корневую мочку, промыть и нарезать на тонкие кусочки, которые затем обжарить на растительном масле до золотисто-желтого цвета и добавить к кабачкам. Посолить, поперчить и плотно уложить в банки. Наполненную тару накрыть крышками и стерилизовать при 100 ˚С, банки вместимостью 0,5 л – 35 минут. Употреблять салаты как холодную закуску, заправив сметаной или как гарнир к мясным блюдам. Если кабачки и лук обжарить на сливочном или топленом масле, то салат подать в горячем виде к мясу или рыбе.

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

На поллитровую банку необходимо 400 г огурцов, 35—40 г лука, 10 г зелени (укроп, петрушка), 5 г соли, 1 штуку (мелкого) красного горького перца, 20 г 6%-ного уксуса, 55 г подсолнечного масла, 2 штуки черного перца, 2 дольки чеснока. Огурцы свежие, здоровые, с недоразвитыми семенами зеленого и белого цвета рассортировать по качеству, промыть, удалить плодоножки, чашелистики с некоторой частью огурца, нарезать кружочки толщиной 0,5—1 см. Чеснок очистить от покровных листьев, обрезать корневую мочку, промыть. Крупные дольки чеснока разрезать на две-четыре части. Лук очистить, промыть, разрезать на кружочки шириной 0,5 см. Зелень укропа и петрушки перебрать, тщательно промыть и нарезать на мелкие кусочки. Все овощи и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, уксус и после тщательного перемешивания уложить в банки. Предварительно на дно банки положить горький перец и налить 2 столовые ложки подсолнечного масла. Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л. – 12 минут, литровые – 20 минут. Использовать салат из свежих огурцов как готовую закуску или

подать к мясным и рыбным блюдам.

Салат из черной редьки

Редьку тщательно промыть, очистить от кожицы, снова промыть и настрогать на крупной терке. В поллитровую банку влить полложки столового 10%-ного уксуса, добавить зелени сельдерея и петрушки и один небольшой зубок чеснока. Редьку уложить равномерно уплотняя. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или пластинки отваренной моркови. Сверху уложенной редьки положить по чайной ложке соли и сахара, залить кипятком до уровня продукта. Вместо соли, сахара и кипятка можно применить горячий рассол (на 1 л воды – 2,5—3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара), его прокипятить, процедить через марлю, вновь нагреть до кипения и использовать для заливки. Банки накрыть крышками и поставить на прогревание: пол-литровые – на 8—10 минут, литровые – на 12 минут. После прогрева банки укупорить жестяными крышками, несколько раз встряхнуть и прокатать по столу; охладить на воздухе крышкой вниз (банки со стеклянной крышкой не встряхивать и после прогревания не переворачивать). Примерный расход подготовленных овощей на поллитровую банку: редьки – 320 г, перца красного сладкого или моркови – 40 г, зелени сельдерея и петрушки – 15 г, чеснока – 3—5 г, 10%-ного уксуса – 15 г. Салат из редьки подать к столу с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

Морковь и цветная капуста

Цветную капусту очистить, разделить на соцветия, положить на полчаса в холодную соленую воду, затем на 5 минут в кипящую соленую воду, откинуть на дуршлаг. Морковь почистить, нарезать фигурным ножом на кружочки толщиной 1/2 см, бланшировать 5 минут в небольшом количестве воды с сахаром, солью и пряностями. Банки заполнить овощами и залить жидкостью от бланшировки и рассолом. Стерилизовать 1 час при 90 °С. Зажимы снимать только с остывших банок.

На 2 средних кочана цветной капусты – 1 кг моркови, 2 ч. ложки сахара, соль, сушеные приправы, рассол.

Капустно-свекольный сок

Свежую очищенную свеклу нарезать на куски и обработать на электрической соковыжималке. Полученный сок смешать с соком квашеной капусты (3:2) и нагреть в кастрюле до 95 ˚С, перелить в подогретые горячей водой банки и прогреть, можно проконсервировать только сок свеклы с добавлением 10%-ного раствора сахара, 0,5%-ной лимонной кислоты или вместо капустного сока применить сок красной или черной смородины, японской айвы или ревеня.

Баклажаны и помидоры жареные консервированные

Молодые свежие баклажаны с недоразвитыми семенами промыть, удалить плодоножки с некоторой частью плода, снять кожицу острым нержавеющим ножом. Нарезать на кружки толщиной до 2 см.

На несколько минут положить под пресс, затем обвалять в муке с солью и обжарить на растительном или топленом масле. Средних размеров зрелые с плотной мякотью помидоры промыть, удалить плодоножки и разрезать на 4—6 частей, прибавить соль, перец, растертый чеснок, слегка поджарить. Баклажаны и помидоры положить послойно в банки (пол-литровые), накрыть крышками и стерилизовать при 100 ˚С 30 минут остальное – как обычно.

На 5 кг баклажанов – помидоры жареные 1,5 кг, масло 320 г, чеснок 30 г.

Кабачки, грибы и помидоры жареные

У молодых, свежих кабачков с недоразвитыми семенами обрезать плодоножки, остатки завязи, бракуя вялые, морщенные, поврежденные. Промыть в проточной воде, дать стечь воде и нарезать на кружочки 1,5—2 см толщиной. Запанировать в муке с солью и обжарить в топленом или сливочном масле с двух сторон до образования корочки.

У съедобных грибов свежих молодых не червивых (белые, подосиновики, маслята, опята и др.), после сортировки отрезать шляпки от ножек. Ножки использовать для приготовления икры или первых обеденных блюд. Использовать ножки со шляпками тогда, когда мало грибов.

Вообще грибы консервируют каждое наименование отдельно. Шляпки (с маслят снять кожицу) бланшировать в кипящем солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) 2—3 минуты, охладить, нарезать на тонкие ломтики. Сложить на сковороду и 3—4

минуты тушить, пока испарится влага. Затем добавить топленое или сливочное масло и обжарить до готовности.

Прибавить грибы в кабачки и тушить 5—8 минут.

Помидоры красные с плотной мякотью, после удаления плодоножек и мойки, разрезать на кружочки, прибавить соль, перец и обжарить. Добавить к кабачкам и грибам, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, кинзы и тушить еще 3—5 минут.

Массу горячей расфасовать в банки (поллитровые), накрыть крышками и стерилизовать при 100 ˚С 35 минут.

Использовать в горячем виде как гарнир к мясным блюдам.

На 1 банку вместимостью поллитра – кабачки 225 г, грибы 75 г, помидоры 75 г, масло сливочное 125 г, мука, соль, перец, зелень по вкусу.

Перец, фаршированный капустой

Перец промыть, удалить плодоножки и семенники, вытряхнуть оставшиеся семена, плоды прополоснуть холодной водой, бланшировать в горячей воде 2—3 минуты, охладить под душем и дать стечь воде. Зрелую плотную белокочанную капусту нашинковать. Морковь промыть, почистить, затем опять промыть и нарезать ножом в виде лапши или натереть на крупной терке. Шинкованную капусту и морковь (900 г капусты, 100 г моркови) поместить в тазик из нержавеющего материала, перетереть с солью (на 1 кг смеси – 1—1,5 чайной ложки соли) и оставить на 3—5 часов. Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки. К выделившемуся соку добавить уксус (на 1 поллитровую банку – 1,5 чайной ложки 6%-ного уксуса) и залить им перец. Банки накрыть крышкой и поставить в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40 ˚С. Стерилизовать при 100 ˚С банки: поллитровые – 35—40 минут, литровые – 45—50 минут, немедленно укупорить.

Употреблять как овощную закуску.

Соотношение продуктов в банке: перца 30—35%, фарша и заливки – 70—65%. Рецептура на одну банку вместимостью 0,5 л: перец – 175 г; фарш – 175 г, в том числе: капуста – 155 г, морковь – 18 г, соль – 2 г; заливка – 150 г, в том числе: сок – 142 г, уксус 6%-ный – 8 г.

Помидоры, фаршированные овощами, в томатном соусе

Помидоры красные средних размеров с плотной мякотью очистить от плодоножек, промыть в холодной проточной воде, срезать со стороны плодоножек кружочки толщиной 0,2—0,3 см и осторожно, не повреждая краев, удалить ножом или специальной ложкой сердцевину с семенами. Наполнить помидоры овощным фаршем, плотно уложить в банки, предварительно налив на дно банки 40—50 г томатного соуса и долить томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,35 л – 40 минут, поллитровые – 50 минут. Соотношения компонентов в банке: помидоры – 35—38%, фарш – 30—25%, соус – 35—37%. Употреблять помидоры, фаршированные овощами, как холодную закуску.

Черная редька с другими овощами

Редьку подготовить: тщательно промыть, очистить от кожицы, снова промыть и настрогать на крупной терке. Морковь очистить и нарезать на пластинки, белокочанную капусту нашинковать тонкой стружкой, лук также нашинковать. В поллитровые банки заложить последовательно: полложки 10%-ного уксуса, зелень сельдерея и петрушки, чеснок. Уплотняя, положить смесь овощей, добавить по чайной ложке соли, сахара и залить кипятком, банки накрыть крышками и поставить на прогревание: поллитровые – на 8—10 минут, литровые – на 12 минут. После прогрева банки закупорить крышками, несколько раз встряхнуть и прокатать по столу; охладить на воздухе крышкой вниз.

Консервирование фруктов и ягод

Домашняя стерилизация дает возможность заготавливать впрок любые фрукты и ягоды, натуральные соки и пюре. Для заготовок следует отбирать только свежие, неповрежденные плоды и ягоды.

Из нежных ягод, которые трудно отмыть, не повредив их (земляника, малина, клубника), лучше всего сварить варенье или джем.

Ворсистая поверхность персиков и абрикосов задерживает пыль, поэтому необходимо снять с них кожицу. Для этого необходимо бланшировать плоды в кипящей воде в течение 3 минут. Компот из очищенных персиков и абрикосов приобретает более привлекательный вид и имеет больше шансов не испортиться.

Если вы собрались приготовить пюре из свежих ягод с сахаром (намять толкушкой, пропустить через мясорубку, растолочь миксером или перетереть через сито), желательно помнить, что перебранные сухие ягоды нужно растереть как можно мельче, для более полного выделения сока, что создаст благоприятные условия для растворения сахара и получения доброкачественных ягодных консервов, а также убережет пюре от расслоения. Протертое пюре следует раскладывать только в сухие про стерилизованные банки, которые желательно закатать или закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками и хранить на холоде.

Нельзя хранить домашние консервы из фруктов и ягод вблизи источников тепла и на свету, так как под воздействием солнечного света изменяется цвет и окисляются вкусовые и ароматические вещества.

Прежде чем убрать приготовленные консервы на хранение, необходимо понаблюдать за ними в течение 2—3 недель. Убедиться, что банки не дали течь и в компотах не появились пузырьки газа, муть или пена. Такие банки хранить нельзя. Допустима легкая пена лишь в компотах из сливы, которая исчезает через несколько дней. Правильно укупоренные компоты и соки через несколько дней становятся прозрачными.

Приготовление сиропа

Для того чтобы приготовить сироп, нужно в требуемое по рецепту количество сахарного песка добавить необходимое количество воды или ягодного сока. Поставить на медленный огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения сахарного песка.

Абрикосы

Науке известны восемь видов дикорастущих абрикосов. На территории России (преимущественно на Кавказе) произрастают три вида: абрикос обыкновенный, или жердела, абрикос сибирский и абрикос маньчжурский. Абрикос – это дерево. В высоту абрикос может вырасти до 17 м. Ствол дерева толщиной 30—80 см. Крона бывает округлая, плоская или вытянутая. Ветвление появляется на высоте 2 м. Кора серовато-бурого цвета, с продольными трещинами. Побеги красновато-коричневые, голые, блестящие. Листья яйцевидные или округлые по форме. Цветки у абрикоса одиночные, крупные, белого или розового цвета. Плоды – мясистые и сочные, круглой формы. Цвет плодов варьируется от белого до оранжевого оттенка, с румянцем или без него. Кожица плодов может быть гладкой или бархатистой. Внутри находится сочная и ароматная мякоть, имеющая горьковатый привкус. Масса плода у дикорастущего абрикоса от 3 до 18 г, а у культурного в несколько раз больше. Семена покрыты плотной кожурой и обычно горькие, реже сладкие. Цветет абрикосовое дерево в марте или апреле, еще до распускания листьев, плоды созревают быстро, в июне – июле. Дерево начинает плодоносить с четырех-пятилетнего возраста. Урожай с одного дерева составляет в среднем 10 кг.

Корневая система у абрикоса поверхностная, по площади вдвое превосходящая ширину кроны. Главный стержневой корень достигает глубины до 4,5 м. Лучше всего абрикос растет на хорошо дренированных лессовых, суглинистых и песчаных почвах. Абрикосовое дерево не любит застойную влагу и слишком соленую почву, зато засухоустойчиво. Легко выдерживает морозы до 27 °С, но может легко пострадать от нежданных весенних заморозков. Средняя продолжительность жизни абрикосового дерева – полстолетия. В естественных условиях размножается семенами.

Большой интерес представляет древесина абрикоса. Она плотная, твердая, темно-красного цвета, с характерным мелким рисунком. Древесина этого дерева хорошо строгается и полируется, что делает ее незаменимой для производства различных музыкальных инструментов. Из камеди, выделяемой стволами и ветвями, приготовляют акварельные краски, пищевой и лечебный клей, специальные чернила. Из ядер косточек получают горько-миндальное, эфирное и жирное абрикосовое масла, которые потом используют в медицине. Скорлупа служит сырьем для изготовления активированного угля и туши. Абрикос

в пору цветения является хорошим медоносом.

Обыкновенный абрикос (жердела) встречается в горах Средней Азии и на Кавказе. Растет на каменистых участках, на южных склонах гор со щебнистыми почвами. Здесь часто можно увидеть одинокое абрикосовое дерево, реже небольшую группу деревьев.

Сибирский абрикос произрастает в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке, в Приморском крае. Выглядит как кустарник или небольшое деревце, высотой до 2,5 м, с растопыренными ветвями. Листья яйцевидные или округлые. Цветки одиночные, могут быть расположены группами, розовые или белые с розовыми крапинками. Цветки многочисленные, распускаются до появления листьев. Плоды желтого цвета с легким румянцем, округлой формы, сухие, твердые, горьковато-кислые, почти несъедобные. Вкусовые качества этого вида абрикоса очень низкие. Растет абрикос сибирский по сухим каменистым горным склонам, любит южные склоны, часто соседствует с сибирской яблоней. Отличается исключительной морозо– и засухоустойчивостью, что делает его незаменимым для селекционной работы. Ядра косточек используются наравне с горьким миндалем в кондитерской промышленности и для получения высококачественного технического масла.

Маньчжурский абрикос произрастает в южных районах Приморского края. Достигает до 15 м в высоту при толщине ствола в 45 см. На коре имеются глубокие трещины с темно-серой пробкой. Побеги бывают разного цвета: зеленые или бурые. Листья яйцевидные или широкоовальные, длиной 6—15 см, шириной 3—8 см. Цветки светло-розовые или белые, диаметром до 2,5 см, распускаются раньше листьев. Плоды маньчжурского абрикоса овальные или округлые, слабо сжатые с боков, диаметром до 2,5 см, мясистые, желтые, иногда с легким румянцем. Мякоть у абрикоса сочная, сладковато-кислая или горьковатая. Ядро горькое. Зацветает маньчжурский абрикос в апреле – мае, созревание плодов происходит в июле – августе. Растет по сухим южным склонам сопок, предпочитает освещенные места. К почве малотребователен, засухо– и морозоустойчив. Живет до 100 лет и более. Хорошо плодоносит. Высокие урожаи повторяются через 2 года. Плоды хоть и съедобные, но по вкусу невысокого качества. Маньчжурский абрикос является родоначальником многих зимостойких сортов культурного абрикоса.

В свежих абрикосах содержится калий, магний, фосфор, железо, кальций, натрий, пектиновые вещества и органические кислоты (лимонная, винная, яблочная). Если говорить о кураге,

то эти цифры увеличиваются во много раз.

Плоды абрикосов в первую очередь являются поставщиком калия, а также содержат большое количество йода. Количество белка в них достигает 5,2%, углеводов 66 %, органических кислот 1,5% и нежной клетчатки 3,2%. Количество воды в кураге по сравнению со свежими абрикосами уменьшается с 86 до 20%, зато питательность продукта возрастает почти в шесть раз. Плоды абрикосов содержат микроэлементы: медь, марганец, никель, титан, ванадий, молибден, стронций, бор и алюминий.

Наличие большого количества железа определяет лекарственную ценность абрикосов при малокровии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы и других, которые сопровождаются развитием дефицита калия. Считается, что 100 г абрикосов оказывают на кроветворение такое же действие, как 40 мг железа или 250 г свежей печени.

Свежие плоды и их отвар применяют для улучшения пищеварения, разжижения мокроты при сухом кашле, как нежное слабительное, жаждоутоляющее и жаропонижающее средство, а также при длительном употреблении мочегонных средств.

При лечении болезней сердца косточки плодов заваривают и пьют как чай.

В сыром виде они являются глистогонным средством.

Абрикосы в сахаре

Абрикосы вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки.

На следующий день варить на слабом огне, пока абрикосы не станут прозрачными. После этого плоды вынуть из сиропа, разложить на плоской тарелке или блюде и дать подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, пересыпая слегка сахарным песком или сахарной пудрой.

Для сиропа: на 0,5 л воды – 1,25 кг сахара.

Абрикосы в яблочном пюре

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и разварить в кастрюле под крышкой с тремя ложками воды. В горячем виде яблоки протереть через сито, добавить сахар, хорошенько размешать и на слабом огне довести до кипения.

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать в кипящей воде 2 минуты, затем быстро остудить

и откинуть на дуршлаг для стекания воды.

Абрикосы уложить в подготовленные банки, осторожно залить кипящим пюре, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые банки – 15 минут. Закатать.

На 1 кг абрикосов – 1 кг кислых яблок, 200 г сахара (1 тонкий стакан), гвоздика по вкусу.

Абрикосы засахаренные

Взять твердые неперезревшие абрикосы, разрезать на четвертинки и отварить в воде 5—8 минут. Затем плоды пересыпать сахаром и оставить на 2—3 дня. Подогреть до 90 ˚С, расфасовать и укупорить.

На 1 кг абрикосов – 1,5 кг сахара.

Абрикосы засахаренные по-словацки

Взять твердые зрелые абрикосы, разрезать на четвертинки, на 5—8 минут залить горячим сиропом (температура сиропа 90 ˚С). Сиропа должно быть больше, чем массы плодов, в 5—10 раз. Плоды отцедить от сиропа, переложить в кастрюлю, пересыпать сахаром и оставить на 2 дня. Затем подогреть до 90 ˚С, расфасовать и укупорить.

Использовать для десерта или приготовления изделий из теста.

На 1 кг абрикосов – 1,5 кг сахара, 1 л воды, 250 г сахара.

Абрикосы в морковном соке

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки, уложить плотно разрезом вниз в стеклянные про стерилизованные банки. Свежеотжатый морковный сок довести до кипения и залить им уложенные в банки абрикосы.

Банки накрыть крышками, пропастеризовать в кипящей воде и сразу же закатать. Поллитровые банки пастеризовать 15 минут, литровые – 20—25 минут.

Абрикосы в собственном соку 1

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки.

Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, периодически постукивать по дну банки. Заполненную плодами посуду поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок.

На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.

Такие плоды используют на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок – для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

На 1 кг абрикосов – 300 г сахара.

Абрикосы в собственном соку 2

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

На 1 кг половинок абрикосов – 200 г сахара.

Абрикосы в собственном соку 3

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут.

Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

На 1 кг половинок абрикосов – 400 г сахара.

Абрикосы в собственном соку натуральные

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Плоды положить в кастрюлю, добавить воду и подогреть под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Периодически помешивать.

Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки,

заполняя их по плечики. Стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг абрикосов – 0,5 стакана воды.

Сушеные абрикосы

Спелые здоровые плоды вымыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем выложить в таз или широкую кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 10—12 часов, после чего довести до кипения.

Абрикосы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу, разложить на противень и сушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей.

Подсушенные и остывшие абрикосы разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить.

На 1 кг абрикосов без косточек – 600—700 г сахара (3—3,5 тонких стакана).

Маринованные абрикосы 1

Твердые зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Приготовить сироп, положить в него пряности, абрикосы и варить несколько минут, а затем отставить. Через 2 часа уварить на слабом огне, пока абрикосы не станут стекловидными, добавить мед и уксус, варить еще несколько минут и расфасовать.

На 1 стакан воды – 300—400 г сахара, 100 мл столового уксуса, 30 г меда, 4—5 бутонов гвоздики, по 2—3 горошины душистого и черного перца.

Маринованные абрикосы 2

Твердые зрелые абрикосы опустить на несколько секунд в кипящую воду, охладить под краном, снять кожицу и разрезать на половинки. Половинки абрикосов засыпать сахаром и отставить. Уксус с водой довести до кипения, положить кусочек ванили или щепотку ванильного сахара, слегка охладить и добавить ром. Абрикосы с сахаром переложить в подготовленные банки и залить маринадом.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25—30 минут.

На 250 мл воды – 180—200 г сахара, 250 мл 6%-ного уксуса, кусочек ванили или ванильный сахар, рюмка рома.

Варенье из абрикосов 1

Крупные, спелые абрикосы вымыть, разрезать, удалить косточки. Сварить сироп. Выложить абрикосы в таз для варенья, залить сиропом и оставить на 12 часов. Перед следующей варкой сироп слить, довести до кипения и в течение 5 минут проварить его на слабом огне, снова залить абрикосы и оставить еще на 12 часов. На третий раз доварить варенье до готовности. Половинки абрикоса становятся прозрачными, как янтарь.

На 1 кг абрикосов – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из абрикосов 2

Крупные абрикосы промыть, разрезать вдоль (по бороздке), удалить косточки, 3—5 минут пробланшировать в горячей воде (80—85 °С) или 1 минуту в кипятке, охладить в холодной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

Положить плоды в варочный таз, залить сахарным сиропом (1,1—1,3 кг сахара на 1—2 стакана воды) и оставить на 2—3 часа.

Варить на слабом огне в 2—3 приема, по 5—7 минут, с перерывом между варками 7—8 часов. Перед последней варкой добавить 200 г сахара и лимонную кислоту.

На 1 кг абрикосов – 1,3—1,5 кг сахара, 1,5—2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Варенье из абрикосов 3

Для варенья пригодны только хорошо окрашенные, слегка недозрелые плоды с косточками или без них, с кожицей или без нее. Некрупные абрикосы с косточками наколоть, 1—2 минуты пробланшировать в кипящей, затем охладить в холодной воде, вынуть, дать воде стечь. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 кг сахара 2 стакана воды) и оставить на 4—6 часов. Затем поварить 5—6 минут на слабом огне и выдержать 7—8 часов. Так повторить 2—3 раза.

Перед последней варкой всыпать 200 г сахара и варить до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту.

Готовое варенье охладить, выдержать 6—8 часов, разложить в

банки, закрыть и поставить на хранение.

На 1 кг абрикосов – 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Варенье из абрикосов 4

Мелкие абрикосы варить целиком, крупные разрезать на половинки и вынуть косточки. Абрикосы наколоть в 8—10 местах, пробланшировать 1 минуту в кипящей воде. Потом абрикосы залить горячим сиропом и выдержать в нем 8—10 часов. Каждый раз с 8-часовыми выстаиваниями 3 раза отдельно кипятить сироп, залить им абрикосы и только в 4-й раз варить до готовности.

На 1 кг абрикосов – 1,2 кг сахара.

Варенье из целых абрикосов

Недозрелые плоды или дички промыть, наколоть, бланшировать 3 минуты в кипятке, затем 3 минуты студить в холодной воде. Воде дать стечь.

Приготовить сироп и залить кипящим абрикосы. Довести до кипения на слабом огне и проварить 3—5 минут.

Снять с огня и оставить на 6—8 часов.

Эту операцию повторить 3 раза. В последний раз варить до готовности с добавлением в конце варки лимонной кислоты.

На 1 кг абрикосов – 1,3—1,5 кг сахара, 300 г воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Абрикосовое варенье «Сюрприз»

Перебрать спелые, целые плоды абрикосов, удалить косточки, а в серединку уложить 1—2 ягодки смородины. Сложить в таз, залить сахарным сиропом, довести до кипения и оставить на 8—10 часов. Кипятить 10—15 минут, снова оставить. Операцию повторить 3—4 раза. Приготовить банки, выложить ягоды и закатать.

На 1 кг абрикосов – смородина черная 2 стакана, сахар 1 кг, вода 1 л.

Варенье из абрикосов для украшения выпечных

изделий

Абрикосы разрезать вдоль бороздки, удалить косточки, залить горячим сахарным сиропом и через 3—4 часа варить 5 минут. После 3—4-часового выстаивания повторить варку до готовности.

На 1 кг абрикосов – 1,4 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из абрикосов с косточками 1

Взять абрикосы одинакового размера и зрелости, наколоть каждый из них в 8—10 местах, залить горячим сахарным сиропом и выдержать в нем 8—10 часов.

Варить в 2—3 приема по 3—5 минут с выстаиванием между ними по 8 часов. Охладить, разлить в банки.

На 1 кг абрикосов – 7 стаканов сахарного песка, 6 стаканов воды.

Варенье из абрикосов с косточками 2

Абрикосы промыть, сделать на них небольшие надрезы и выдавить косточки. Извлечь ядра и вставить их в абрикосы. Сварить сироп.

Выложить абрикосы в кастрюлю, залить горячим сиропом и оставить на 10—12 часов. Затем сироп слить, прокипятить 5 минут, снова залить абрикосы и оставить на сутки.

В третий раз варить варенье до готовности.

Абрикосы и сироп должны стать прозрачными.

На 1 кг абрикосов – 350—400 г сахара (1,5—2 тонких стакана), 0,5 л воды.

Абрикосовое варенье 1

Сварить самых спелых абрикосов, разрезав их на четыре части и вынув косточки; потом положить в миску или тазик слой абрикосов и слой стертого в порошок сахара, поставить все на 12 часов в холод.

Вынув абрикосы из холода, выложить в таз и поставить на огонь, прибавить туда же и ядра, вынутые из косточек, и когда варенье остынет на ложке в виде желе, тогда снять его с огня и разложить в банки; потом эти банки, когда варенье остынет,

накрыть бумажными кружками, намоченными в водке, на другой день совершенно закрыть бумагой и обвязать.

Абрикосовое варенье 2

Сняв кожицу со спелых абрикосов, разрезать их с одного бока, вынуть косточки. Взять равное количество сахара и абрикосов. Сахар разварить в перистый сироп, положить в него абрикосы и вскипятить только один раз, чтобы они пустили сок, снять с огня и дать постоять два часа, потом опять поставить на огонь и варить до тех пор, пока не станет пены, после чего снять с огня, оставить стоять сутки и, наконец, выбрать их в чашку и, полив сиропом, поставить на день в теплую духовку, и, дав им постепенно остынуть, сложить в банки.

Варенье из половинок абрикосов

Для приготовления этого варенья взять абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой. Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2—3 минуты, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3—4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

На 1 кг абрикосов – 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из целых абрикосов

Отобрать не совсем зрелые абрикосы мелкоплодных сортов, тщательно вымыть, наколоть несколько раз заостренной деревянной палочкой, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Подготовленные таким образом плоды залить горячим сиропом, довести на слабом огне до кипения, кипятить 4—5 минут и отставить на несколько часов для охлаждения. Так повторить еще два раза и затем варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг абрикосов – 1—1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 3—4 г лимонной кислоты.

Пюре из абрикосов

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения.

Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в кастрюльку.

В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и проварить не больше 10 минут. Затем разлить по банкам и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Пюре абрикосово-яблочное

Приготовить пюре из яблок (см. рецепт «Пюре яблочное с абрикосами» стр. 361). Так же приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогреть под крышкой на слабом огне до полного размягчения; протереть через густое сито в горячем виде.

Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 7 кг абрикосов – 150 г яблок, 100—150 г сахара, 0,5 стакана воды.

Джем абрикосовый 1

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов. Твердые абрикосы на 2—3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить. Из мягких абрикосов вынуть косточки, положить плоды в кастрюлю, добавить 3—4 столовые ложки воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогреть до размягчения. Затем плоды тщательно размять, добавить сахар и продолжать подогревать при помешивании.

Твердые плоды, очищенные от кожицы, нарезать на мелкие кусочки и высыпать в горячее пюре. Варить до готовности.

Фасовать в горячем виде.

На 1 кг абрикосов – 500 г сахара.

Джем абрикосовый 2

Из зрелых размягченных плодов удалить косточки. Плоды пропустить через мясорубку или измельчить на миксере. Пюре тщательно перемешать с сахаром и варить до готовности на сильном огне при постоянном помешивании (около 15 минут).

Фасовать в горячем виде и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг абрикосов – 500 г сахара.

Джем абрикосово-крыжовенный

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы нарезать кусочками, удалив косточки.

Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить три четверти подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты.

Добавить 1/4 сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10—15 минут частями добавлять остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании.

Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 500 г абрикосов без косточек – 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.

Джем абрикосовый по-польски 1

Взять разные по степени зрелости плоды. Зрелые мясистые плоды на несколько секунд опустить в кипящую воду, сразу же охладить под краном и снять кожицу. Плоды разрезать на половинки, удалить косточки и засыпать сахаром. Оставить на 3—4 часа, а затем варить до готовности. Перед окончанием варки в джем положить нарезанные кусочками твердые недозрелые плоды. Варить, пока они не станут прозрачными. Расфасовать, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг абрикосов – 400—500 г сахара.

Джем абрикосовый по-польски 2

Зрелые или слегка перезрелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки. В кастрюлю с толстым дном налить несколько ложек воды, положить абрикосы, слегка размять их деревянной ложкой и уварить на слабом огне до половины первоначального объема. Добавить сахар и уваривать еще 10 минут при помешивании. Расфасовать в горячем виде.

На 1 кг абрикосов – 500 г сахара.

Джем абрикосовый по-словацки

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. 3/4 абрикосов пропустить через мясорубку, затем сварить при постоянном помешивании до загустения. Добавить сахар и довести до растворения. Оставшиеся абрикосы нарезать кусочками, добавить в кипящую массу и варить до готовности. Фасовать в полуохлажденном виде.

На 1 кг абрикосов – 900 г сахара.

Повидло из абрикосов 1

Для изготовления повидла годятся мятые и перезрелые плоды. Извлечь косточки, вырезать дефектные части и варить на медленном огне, постоянно помешивая. Незадолго до конца варки всыпать сахар, тщательно размешать. Пюре варить до загустения, пока оно не уварится на одну треть объема. В горячем виде разложить по банкам и укупорить полиэтиленовыми крышками или обвязать пергамин-ной бумагой.

На 1 кг абрикосов – 100 г сахара.

Повидло из абрикосов 2

Отобрать 5 кг спелых абрикосов. Опустить абрикосы в кипяток, уложив по 20—30 штук в дуршлаг. После этого с них легко снять кожицу. Разделить абрикосы на половинки и удалить косточки, затем размять или пропустить через мясорубку.

Полученное пюре варить в широкой мелкой посуде до сгущения. Затем добавить сахар – 1,5—2 кг и варить до необходимой густоты при непрерывном помешивании.

На 5 кг спелых абрикосов – 1—2 кг сахара.

Повидло абрикосовое

Для приготовления повидла взять перезревшие абрикосы и отходы их от других видов переработки. Тщательно подготовленные абрикосы (поврежденные части вырезать, косточки удалить) уварить на слабом огне в кастрюле при постоянном помешивании. Сахар положить в самом конце варки.

Готовое повидло уменьшится в объеме на 3/4, оно стекает с ложки, образуя непрерывную нить.

Фасовать в горячем виде. Заполненные банки отставить для остывания, затем обвязать пергаминной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг абрикосов – 100 г сахара. По этому рецепту можно приготовить повидло из алычи (1 кг алычи, 70—100 г сахара).

Мармелад из абрикосов

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в широкую кастрюлю. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на огонь. Мармелад следует варить на медленном огне, периодически помешивая деревянной лопаточкой.

Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад разложить по банкам, положив сверху на мармелад пергамин, смоченный в спирте, после чего завязать пергаминной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Банки с мармеладом охладить, поставив в теплую воду и доливая холодную. Во время охлаждения банки с мармеладом нельзя двигать.

На 1 кг абрикосов – 900 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 250 г воды.

Мармелад абрикосово-морковный

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до

загустения. Добавить сахар и при постоянном перемешивании варить до готовности.

На 1,5 кг абрикосового пюре – 500 г моркови, 1 кг сахара.

Мармелад абрикосово-яблочный

Приготовить отдельно яблочное и абрикосовое пюре, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

На 1 кг абрикосов – 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стакан воды.

Мармелад абрикосовый мягкий

Для приготовления мармелада использовать перезрелые плоды, которые для других видов переработки не годятся. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, положить плоды в кастрюлю и добавить воду.

Подогреть на слабом огне до полного размягчения и в горячем виде протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Момент готовности легче всего определить весовым методом: масса готового мармелада должна быть вдвое больше массы сахара, взятого для приготовления мармелада.

На 1 кг абрикосов – 600 г сахара, 1 стакан воды, 3—5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Мармелад абрикосовый твердый

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и варить на слабом огне. Незадолго до готовности добавить пектиновую заготовку из яблок и варить до готовности.

На 1 кг абрикосового пюре – 170 г пектиновой заготовки из яблок, 1 кг сахара, 3—5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Пастила абрикосовая

Приготовить абрикосовое пюре. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдце; остывшая масса должна иметь густоту желе.

Готовую массу выложить на полотно и тщательно выровнять,

чтобы толщина слоя составляла 1—1,5 см. Остывшую массу разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова.

Ее хранить в закрытой посуде в сухом месте.

На 1 кг абрикосов – 800 г сахара, 1 стакан воды.

Пастила абрикосовая по-словацки

Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном помешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаминную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне.

Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать (или закрыть полиэтиленовыми крышками).

На 1 кг перезревших абрикосов – 150 г сахара.

Абрикосовый конфитюр

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки, половинки нарезать тонкими полосками. 3 косточки абрикоса разбить, вынуть ядрышки и добавить к фруктам.

Сахар с желатином добавить к фруктам, закрыть крышкой, поставить на ночь в холодное место. Затем, помешивая, довести до кипения и кипятить в течение 3 минут. Добавить абрикосовый ликер (водку).

Разлить в чистые банки и тут же закатать крышки. Перевернуть банки и дать им постоять на крышках приблизительно 15 минут.

На 750 г спелых абрикосов – 375 г сахара (1 часть сахара на 2 части фруктов), 3 и 3/4 ст. ложки распущенного желатина, 3—4 ст. ложки абрикосового ликера (можно заменить водкой).

Конфитюр абрикосовый

Сварить сахарный сироп, профильтровать и охладить. Подготовленные абрикосы опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды пополам, удалив косточки.

Положить абрикосы в холодный сироп и поставить на слабый огонь.

Периодически снимать пенку.

Как только конфитюр закипит, снять его с огня и поставить в холодное место на 10—12 часов.

Затем на слабом огне вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Эту операцию повторить 2—3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают).

Фасовать в горячем виде, укупорить после охлаждения.

На 1 кг абрикосов – 2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Конфитюр абрикосово-яблочный

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю, в полученный сок добавить сахар и кипятить 30 минут.

В кипящий сироп добавить абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, довести до кипения; для вкуса бросить кусочек корицы.

Разлить конфитюр в горячем виде и укупорить.

На 500 г абрикосов – 1 кг кислых яблок, 350 г сахара, кусочек корицы.

Паста из абрикосов по-словацки

Приготовить пюре из абрикосов, довести до кипения, варить 15—20 минут, затем добавить сахар. Довести до кипения и варить еще 5—10 минут до готовности.

Перед окончанием варки прибавить лимонную кислоту для ускорения загустения.

Фасовать в горячем виде вровень с краями банок, сразу же укупорить и отставить остыть крышкой вниз.

Через полчаса банки перевернуть и перед полным охлаждением крышки полить теплой водой, чтобы паста отстала от крышек.

На 1 кг абрикосового пюре – 0,8—1 кг сахара, 3—5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Желе из абрикосов 1

Твердые зрелые абрикосы (можно приготовить желе из недозрелых абрикосов, но в этом случае сахара идет больше) бланшировать 3 минуты в кипятке, затем снять кожицу, разделить на половинки и удалить косточки. Абрикосы выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до размягчения. В горячем виде протереть через густое сито, добавить сахар и нагреть, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести до кипения и уварить примерно на половину, снимая пену. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым про стерилизованным банкам, закатать и пастеризовать при температуре 90 ˚С: поллитровые – 8 минут, литровые – 12 минут. Банки охладить в естественном состоянии, не переворачивая.

На 1 л пюре – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Желе из абрикосов 2

Взять не совсем спелые абрикосы. Их промыть, дать стечь воде и удалить плодоножки. Ножом из нержавеющей стали плоды нарезать пополам, вынуть косточки и удалить поврежденные места. Половинки положить в эмалированную кастрюлю, залить водой (2 стакана на 1 кг плодов) и варить, пока абрикосы станут мягкими. Полученный сок отфильтровать через фланель и уварить на две трети от предварительного объема, снимая шумовкой пену. В сок за несколько приемов добавить сахар (500 г на 1 л сока), постоянно помешивая сок. Пробу снимать ложкой.

Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить. Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: поллитровые банки – 8, а литровые – 12 минут.

Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Желе абрикосовое 1

Приготовить абрикосовое пюре, смешать с яблочным соком и варить до готовности. Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

На 1 кг абрикосов – 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Желе абрикосовое 2

Взять твердые зрелые абрикосы, снять ножом кожицу, переложить в эмалированную кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до полного размягчения. Плоды использовать для других видов переработки: компота, варенья и др. На кастрюле закрепить марлю, влить в нее разваренную массу и дать стечь соку самотеком. Сок поставить в холодное место на несколько часов. Затем снять с осадка и уварить до половины первоначального объема, снимая пенку. Добавить сахар из расчета 500 г на 1 л первоначального объема сока (до уваривания). Варить до готовности. Фасовать в банки небольшой емкости и укупорить.

Абрикосовые цукаты

Взять твердые абрикосы, разрезать на половинки и удалить косточки. Плоды бланшировать в течение 3 минут в воде при температуре около 80 °С.

Затем абрикосы залить сахарным сиропом, добавить корицу. Спустя двое суток сироп слить. Прокипятить его 5 минут, добавить 1,5 кг сахара и горячим сиропом залить плоды.

Через двое суток повторить процедуру, добавив в сироп оставшийся сахар. Залитые горячим сиропом плоды довести до кипения и варить в течение 3—5 минут.

Потом остудить плоды в сиропе, извлечь их, дать стечь жидкости и после этого подсушить в духовке. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой и хранить до употребления в хорошо закрытой стерилизованной банке.

На 1 кг абрикосов – 300 г сахарной пудры. Для сиропа: 2 кг сахара, 3 стакана воды, корица.

Цукаты из абрикосов

Сварить обыкновенное абрикосовое варенье без добавления лимонной кислоты. Из горячего варенья вынуть плоды, откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь сиропу. Затем разложить абрикосы на решетке или на плоской тарелке и подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей. Затем плоды обвалять в сахарной пудре (по желанию можно в половинки

цукатов завернуть кусочки грецкого ореха) и досушить до готовности.

Хранить в коробках или в стеклянных банках, переложив каждый ряд цукатов пергаминной бумагой.

Соус из абрикосов

Все провернуть через мясорубку и варить на медленном огне до загустения, периодически помешивая.

Готовый продукт закрутить в стерилизованные банки.

На 1 кг абрикосов – 0,5 кг лука, 2 кг помидоров, 4 болгарских перца и 2 горьких, несколько горошин черного перца.

Компот из абрикосов 1

Спелые, крупные плоды, с плотной мякотью, вымыть, разрезать, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Быстро охладить в холодной воде (3 минуты), снять кожицу.

Абрикосы уложить в банки и залить слегка остывшим сахарным сиропом.

Накрыть крышкой и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Компот из абрикосов 2

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики.

Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, после чего пастеризовать или стерилизовать.

Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 10—12 минут, литровые – 15—18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды.

Банки укупорить и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

На 1 л воды – 200—500 г сахара.

Компот из половинок абрикосов

Крупные, зрелые, одномерные плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели. Подготовленные плоды бланшировать, опустив на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки.

Консервировать одним из вышеуказанных способов.

На 1 л воды – 200—600 г сахара, 2—3 ядра из косточек абрикосов.

Компот из абрикосов (ускоренный)

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5—7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

На 1 л воды – 200—500 г сахара.

Компот из абрикосов с медом

Небольшие абрикосы вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом абрикосы и дать остыть. Затем поллитровые и литровые банки стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Этот компот можно консервировать ускоренным способом.

На 1 л воды – 375 г меда.

Компот из абрикосов и вишни

Из вишни удалить косточки. Абрикосы наколоть с двух сторон булавкой, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. В банки уложить, чередуя ряд вишен с двумя рядами абрикосов, и залить слегка остывшим (но все еще достаточно горячим) сахарным сиропом.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Абрикосовый сок с мякотью 1

Спелые абрикосы без дефектов вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар, хорошенько перемешать и поставить на слабый огонь.

Помешивая, довести до кипения и в горячем виде разлить по про стерилизованным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до остывания.

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Сок абрикосовый с мякотью 2

Зрелые, тщательно промытые абрикосы ошпарить паром до размягчения в течение 10 минут. Для этого положить их в марлевый мешочек или сетчатую корзинку, повесить над кастрюлей или эмалированным ведром с кипящей водой и накрыть крышкой. Воды взять в четыре раза меньше, чем плодов.

Из прошпаренных плодов удалить косточки и протереть через сито.

Приготовить 15%-ный сироп на воде, в которой парились абрикосы. Для этого в 1 л воды растворить 80 г сахара. На 1 л абрикосового пюре взять 0,5 л сиропа, тщательно перемешать, довести до кипения, немедленно разлить в стерильные банки до края горлышка и сразу же укупорить.

Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и оставить так до полного остывания.

На 1 кг абрикосового пюре – 70—100 г сахара, 0,5 л воды.

Сок абрикосовый без стерилизации

Готовить по рецепту «Абрикосы в собственном соку натуральные» (см. выше). Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 1 стакан воды.

Айва

Айва растет на Северном Кавказе, в долинах нижнего течения реки Терек. Айва растет преимущественно на песчаных почвах, затопляемых болотными водами. Айва засухоустойчива, но хорошо переносит и сильное почвенное переувлажнение. На сухих почвах плоды айвы вырастают мелкими и сухими, а на влажных – более сочными, но имеют вяжущий вкус. Айва жароустойчивое и светолюбивое растение, принадлежит к семейству розоцветных. Живет этот кустарник до 70, а обильно плодоносит в течение 30—50 лет. Цветет в мае – июне, плоды созревают в сентябре – ноябре. Айва представляет собой дерево высотой до 8 м или кустарник, с поднимающимися косо вверх ветвями. Кора у айвы бывает либо темно-серой, либо красновато-бурой. Листья яйцевидной формы, темно-зеленые, длиной от 5 до 15 см, шириной до 7,5 см, располагаются поочередно. Цветки обычно одиночные, белые или бледно-розовые, крупные, диаметром 4—5,5 см. Плоды айвы имеют яблокообразную, грушевидную или шаровидную форму. Цвет плода ли-монно-желтый, красноватый сбоку, иногда с бурыми точками. Плоды крупные, массой до 200 г. На вкус айва кислая либо слабокислая, у нее ароматная, немного вяжущая мякоть. Размножается семенами. Айва является хорошим медоносом.

Древесина у айвы твердая, красивая, светло-желтого или розовато-желтого цвета. Она отлично поддается полировке. Слизью из семян иногда пользуются в текстильной промышленности для наведения лоска на ткани.

Лекарственные заготовки айвы

Лекарственным сырьем служат плоды, семена и листья. Плоды собирают зрелыми, семена сушат на воздухе. Листья собирают в июне – июле. Сушат под навесом, перемешивая, или в сушилке при температуре 40—50 °С. Сырье считается готовым, если черешки листьев при сгибании не ломаются, а гнутся. Семена и листья хранят в плотно закрытой стеклянной таре 1 год.

Плоды айвы содержат углеводы, витамины, дубильные вещества, эфирное масло, ароматические соединения, а также кальций, натрий, магний, фосфор, железо. В плодах айвы содержится витамин С и провитамин витамина А – каротин.

Свежие плоды используют как желчегонное и мочегонное средство. Они полезны при туберкулезе и бронхиальной астме. Мякоть плодов применяют при желудочно-кишечных

заболеваниях, сопровождающихся поносом, иногда при болезнях печени и как противорвотное средство. В виде сиропа плоды показаны при малокровии. Для его приготовления плоды режут на мелкие кусочки, заливают водой, кипятят до размягчения, отжимают сок и уваривают его до густоты сиропа.

Отвар семян применяют как обволакивающее и мягчительное средство при колите и дизентерии, а также при воспалительных заболеваниях горла и кашле, кожных болезнях и ожогах. Припарками из сока айвы лечат геморрой. Чай из плодов является отличным мочегонным средством, его дают пить больным при водянке, а чай из семян – при кашле.

Настой листьев назначают при воспалительных заболеваниях желудка. Он понижает сократительную способность кишечника, ослабляет и прекращает приступы бронхиальной астмы.

Отвар семян: 10 г измельченных семян залить 1 стаканом горячей воды, кипятить на водяной бане 20 минут, охлаждать 10 минут, процедить. Принимать по 1/3 стакана – 1/4 стакана 3 раза в день до еды.

Настой листьев: 1 чайную ложку измельченных листьев залить 1 стаканом горячей воды, кипятить на водяной бане в закрытой эмалированной посуде 15 минут, охладить при комнатной температуре 45 минут, процедить, отжать и довести объем до исходного. Хранить в холодном месте не более 3 суток. Принимать по 2 столовые ложки 3—4 раза в день до еды.

Айва японская, протертая с сахаром

Зрелые плоды нарезать дольками, переложить в кастрюлю и слегка залить водой. Разварить до размягчения и протереть через сито. Подогреть, растворить сахар; довести до кипения, разлить в подготовленные банки и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 10—12 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг айвы японской – 200—500 г сахара.

Айва японская с кабачками, протертая с сахаром

Зрелые плоды айвы японской нарезать дольками, разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Кабачки разрезать пополам, вычистить семена, обрезать кожицу и нарезать кусками. Разварить с небольшим количеством воды до размягчения и протереть через сито. Оба вида пюре смешать, при подогревании растворить сахар. Разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 8—9 минут, литровые – 12

минут.

На 250 г айвы японской – 750 г кабачков, 200—300 г сахара.

Айва японская с яблоками, протертая с сахаром

Зрелые плоды айвы и яблок нарезать дольками, разварить с небольшим количеством воды (отдельно!) до размягчения и протереть через сито. При подогревании растворить сахар, довести до кипения, разлить в банки и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10—12 минут, литровые банки – 15 минут.

На 150 г айвы японской – 850 г яблок, 200—300 г сахара.

Варенье из айвы 1

Очищенную айву разрезать вдоль плода на дольки толщиной 2 см и бланшировать в кипящей воде 10—15 минут. Затем айву залить сиропом, приготовленным из сахара и воды, в которой бланшировали айву. Варить варенье 3—4 раза по 8—10 минут с 8-ми часовыми выстаиваниями между варками.

На 1 кг айвы – сахара 1,2 кг.

Варенье из айвы 2

Айву разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем и бланшировать (в данном случае – проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Отвар слить в кастрюлю, добавить 700 г сахара и сварить сироп. Дольки залить горячим сахарным сиропом и выдержать 5—6 часов.

Затем сироп слить, всыпать в него оставшийся сахар и прокипятить 7—8 минут. Кипящим сиропом снова залить айву и выдержать еще 5—6 часов.

В третий раз варить варенье до готовности. В конце варки добавить 2—3 г лимонной кислоты.

Разлить варенье, используя метод горячего разлива. Герметически укупорить.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 750 г воды.

Варенье из айвы 3

Хорошо вызревшую или даже перезревшую айву вымыть,

разрезать на 4—8 частей, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда вместе с каменистым слоем. Положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и проварить до размягчения (10—15 минут). Остудить в холодной воде.

На отваре приготовить сахарный сироп, взяв 800 г сахара на 3 стакана отвара, довести до кипения, опустить дольки айвы и отставить на 3—4 часа.

Вновь довести до кипения, проварить 5 минут и опять отставить. Затем добавить оставшийся сахар и варить до готовности.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 3 стакана воды, 1—2 г лимонной кислоты.

Варенье из айвы 4

Айву вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы вода покрыла плоды, нагреть и кипятить 8—10 минут. Затем быстро переложить айву в холодную воду и очистить ее ножом, разрезать плоды на 2 или 4 части, удалить сердцевину, залить их горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды, в которой варили айву. Через 3—4 часа выстаивания варить при кипении 5—8 минут. Затем дать 8—10 часов выстояться и варить еще 3—4 раза с 8-часовыми выстаиваниями.

На 1 кг айвы – 5 стаканов сахара, 5 стаканов воды.

Варенье из айвы 5

Плоды хорошо промыть, освободить от кожицы и сердцевины, нарезать на дольки, залить указанным количеством воды и варить до мягкости. После этого воду слить, всыпать в нее сахар и сварить сироп. В сироп опустить айву и варить ее в несколько приемов по 10—15 минут. Для ароматизации в варенье можно добавить ванилин.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из айвы бабушкино

Зрелые плоды айвы тщательно вымыть, очистить кожицу. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. Подготовленную айву натереть на терке с крупными отверстиями

прямо над кипящим сиропом. Варить до готовности, в один прием. Фасовать в холодном виде.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 1 л воды.

Деликатесное варенье из айвы

Зрелые плоды айвы тщательно промыть, тонким слоем срезать кожицу, удалить сердцевину. Очищенные плоды нарезать дольками и пробланшировать в течение 10—15 минут. Из половины предусмотренного рецептурой сахара и воды приготовить сироп, залить им охлажденные плоды, выдержать их 3—4 часа, с тем, чтобы айва пропиталась сахарным сиропом, после чего айву поставить варить, добавив остальное количество сахара. Варенье варить в несколько приемов по 10—15 минут.

Снятую с плодов кожицу залить небольшим количеством воды и отварить, отвар процедить и добавить в варенье в начале последнего приема варки.

Ядра грецких орехов и нарезанный кружочками лимон присоединить к варенью в конце варки.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 лимон, 1 стакан ядер грецких орехов.

Варенье из айвы в один прием

Айву перебрать, промыть, очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Кожуру залить 4 стаканами воды, варить 20—25 минут. Процедить. Кожуру выбросить. В процеженный сок опустить крупно натертую, нарезанную тонкими ломтиками или соломкой айву. Варить, пока айва не размягчится.

Откинуть на дуршлаг.

В процеженный сок всыпать сахар, заварить сироп, когда он будет готов, положить айву. Варить на сильном огне до готовности. В конце варки снять пену и добавить 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, растворенной в чайной ложке воды.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 4 стакана воды, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты

Варенье из айвы прабабушкино

Зрелые крупные плоды айвы варить до готовности (пока не размягчатся), разрезать на дольки, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда.

Приготовить сахарный сироп, переложить в него дольки айвы и варить их, пока хорошо не уварятся. Затем сироп слить, уварить его и залить дольки айвы. Фасовать в холодном виде.

На 1 кг айвы – 700 г сахара, 1 л воды.

Варенье из айвы по-украински 1

Спелую айву очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него небольшими порциями, помешивая, натертую айву. Варить до готовности в один прием.

В холодном виде разложить по чистым сухим банкам.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 1 л воды.

Варенье из айвы по-украински 2

Зрелые плоды айвы вымыть, разрезать на половинки, очистить кожицу и удалить семенные гнезда, а затем нарезать пластинками толщиной 12,5—20 мм. Подготовленную айву залить водой, довести до кипения и варить 15—20 минут до размягчения. Затем жидкость слить, профильтровать и использовать для приготовления сахарного сиропа. В горячий сироп опустить айву и варить на слабом огне до готовности.

Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10—12 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, стакан воды.

Варенье из айвы по-польски

Айву вымыть, разрезать на 4—8 частей в зависимости от величины, вырезать семенные гнезда, очистить кожицу. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы слегка покрывала плоды, и уварить. Когда айва размягчится, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 3 стакана воды.

Варенье из айвы японской 1

Хорошо вызревшие желтые плоды тщательно вымыть,

очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками.

Подготовленную айву опустить в кипящий сироп, довести до кипения и отставить на несколько часов. Вновь довести до кипения и отставить для охлаждения.

Так проделать еще 2 раза, а затем варить до готовности.

Чтобы дольки айвы не разварились, периодически встряхивать посуду с вареньем круговыми движениями. Фасовать в горячем виде.

На 1 кг айвы японской – 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Варенье из айвы японской 2

Плоды очистить, нарезать дольками, положить в посуду с холодной водой и выдержать в ней 2—3 часа, чтобы снизить содержание органических кислот. После этого варить как обычно, в несколько приемов (см. предыдущий рецепт).

На 1 кг айвы японской – 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из айвы японской 3

Спелую айву промыть, порезать на кусочки, пробланшировать 8—10 минут в кипятке, залить кипящим сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды) на 2—3 часа, а затем варить по 5—10 минут 3 раза через каждые 2 часа.

Перед последней варкой добавить сахар из расчета 200 г на 1 л сиропа. Готовое варенье расфасовать в чистые банки, закрыть и поставить на хранение.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 0,2 л воды.

Айвовое пюре

Айву обтереть тряпочкой, чтобы удалить с кожицы пушок, вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2– 3 см покрывала кусочки айвы, и варить до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Кипящее пюре разлить по банкам и стерилизовать в течение 40 минут.

Айвовое пюре без сахара

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2—3 см покрывала айву, и варить около 10 минут до размягчения. Затем протереть через сито.

Протертую массу выложить в кастрюлю или в таз, довести до кипения и проварить 8—10 минут, после чего в горячем виде разлить по банкам, накрыть про стерилизованными крышками и закатать.

Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания.

Джем из айвы

Айву вымыть, очистить от кожицы, вырезать семенные гнезда вместе с каменистым слоем и разрезать на мелкие дольки. Проварить в кипящей воде 20—30 минут, взяв на 2 кг долек 1,5—2,5 стакана воды.

Размять деревянной ложкой, добавить сахар, размешать при подогревании и варить до готовности.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Джем из айвы по-польски

Плоды вымыть, залить водой и уварить. Половину охлажденных плодов очистить от кожицы и семенных гнезд и нарезать кусочками. Другую половину плодов протереть через сито.

В пюре добавить сахар (на 1 кг пюре – 600 г сахара), подогреть, пока сахар растворится, затем положить кусочки айвы и варить до готовности.

Этот джем можно приготовить со сливами (взять 0,5 кг айвы и 0,5 кг слив) или с малиной (0,5 кг айвы и 0,5 кг малины).

Джем из плодов айвы

Снять с плодов кожицу, удалить семенные гнезда, натереть на мелкой терки. Положить в эмалированную посуду, долить воды (из расчета: на 1 стакан воды – 1 кг плодов), проварить 10 минут, добавить 1 кг сахара и продолжать варить до готовности.

Повидло из айвы 1

Спелую айву разрезать на дольки и удалить сердцевину. Кожицу не чистить. Нарезанную айву выложить в широкую эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения, после чего протереть через сито.

Полученное пюре снова переложить в кастрюлю, размешать с сахаром и варить до загустения.

На 1 кг айвы – 800 г сахара (4 тонких стакана), 0,5 л воды.

Повидло из айвы 2

Зрелые плоды айвы тщательно вымыть, разрезать на дольки, не очищая. Переложить в кастрюлю, разварить до размягчения и протереть через сито. В полученном пюре при подогревании растворить сахар и варить до готовности.

На 1 кг айвы – 2 стакана воды, 800 г сахара.

Мармелад из айвы 1

Плоды айвы испечь в духовке и протереть через сито. Добавить к полученной массе 1 кг сахара на 1 кг пюре, хорошо перемешать и варить до загустения.

Выложить на эмалированную тарелку или на специальный поднос, разровнять и порезать. Пересыпать сахарной пудрой кусочки мармелада и хранить в стеклянных банках.

Для получения слоеного мармелада нужно на специальной доске или противне положить на слой айвового мармелада яблочный или абрикосовый мармелад, а сверху прикрыть снова слоем мармелада из айвы.

Мармелад из айвы 2

Зрелую айву нарезать дольками и разварить до размягчения с небольшим количеством воды. Протереть через сито и уварить при помешивании. В конце варки добавить сахар.

На 1 кг айвы – 400 г сахара, 2 стакана воды.

Мармелад из айвы японской

Тщательно вымытые плоды нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить воду. Подогреть под крышкой на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито.

В полученное пюре добавить сахар и при помешивании варить на слабом огне до готовности.

Горячую массу выложить на противень, припудренный смесью крахмала и сахарной пудры или выстланный пергаминной бумагой. Массу тщательно разровнять в слой толщиной 1,5—2 см.

Когда мармелад остынет и покроется корочкой, разрезать его на фигурные кусочки и дать им подсохнуть. Хранить мармелад в сухом холодном месте.

На 1 кг айвы японской – 500 г сахара, 2 стакана воды.

Мармелад из печеной айвы японской

Тщательно вымытые зрелые плоды испечь в духовом шкафу и протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить до готовности.

Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром.

Хранить в сухом холодном месте.

На 1 кг пюре из печеной айвы – 1—1,2 кг сахара.

Мармелад из айвы по-абхазски

Айву вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать дольками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку.

В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и варить, периодически помешивая деревянной лопаточкой.

Твердый мармелад считается готовым, если в его тонком слое на дне посуды остается след от ложки.

Готовый мармелад в горячем виде слоем 1,5– 2 см выложить на противень или поднос, выстланный пергаминной бумагой, и дать остыть.

Когда мармелад покроется корочкой, разрезать его на кусочки и дать им подсохнуть, после чего обсыпать мармелад сахарной пудрой, переложить в стеклянную посуду и хранить в сухом холодном месте.

На 1 кг айвы японской – 0,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Желе из айвы 1

Айву промыть, дать воде стечь и ножом из нержавеющей стали нарезать на небольшие кусочки, удаляя при этом поврежденные места. Нарезанную айву положить в эмалированную кастрюлю, залить водой (2 стакана на 1 кг плодов) и варить в течение 20—30 минут на слабом огне.

Горячий сок профильтровать через фланель и уварить на одну треть первичного объема, снимая шумовкой пену и примеси. В полученный сок в несколько приемов добавить сахар (400 г на 1 л сока) и, постоянно помешивая, подогреть сок до кипения, а потом варить, в конце варки положить лимонную кислоту (3—5 г на 1 л сока). Пробу снимать ложкой.

Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить. В противном случае его варить до получения массы нужной густоты.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 10, а литровые – 15 минут. Во время стерилизации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После стерилизации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Желе из айвы 2

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала айву на 2—3 см, и варить до полного размягчения. Затем разваренную массу откинуть на сито и дать жидкости стечь.

Всю жидкость слить в одну посуду, добавить сахар, лимонный сок и уварить на одну треть от первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания.

Желе из айвы 3

Для приготовления желе взять отходы после приготовления компота, варенья и др. (кожица, семенные гнезда, выжимки). Отходы залить водой, довести до кипения и варить около 30 минут. Сок слить и профильтровать. Остывшую проваренную массу отжать, процедить. Весь сок объединить, уварить на одну треть и добавить сахар. Сахара взять 700 г на 1 л первоначального количества сока. Варить до готовности. Перед окончанием варки на 1 л сока добавить 3—4 г лимонной кислоты.

Желе из айвы японской

Тщательно вымытые плоды нарезать дольками вместе с семенами и положить в кастрюлю. Залить водой и под крышкой подогреть на слабом огне до полного размягчения. Массу процедить через два слоя марли (но не выдавливать). Полученный сок вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

На 1 кг айвы японской – 400 г сахара, 2 стакана воды.

Желе из айвы по-абхазски

Нарезать кусочками плоды айвы, не удаляя семенной камеры и кожицы. Затем залить водой (из расчета 0,5 л воды на 1 кг плодов) и варить до размягчения. Полученную массу отжать через мешочек. Сок оставить на 2—3 часа для отстаивания, потом аккуратно слить, оставляя на дне осадок. Положить 800 г сахара на 1 л сока, уварить на медленном огне до одной трети исходного объема. Добавить 3 г лимонной кислоты, разлить в банки, охладить и закрыть пергаминной бумагой.

Желе из айвы по-польски

Айву вымыть, обсушить, разрезать на четыре части. Положить в кастрюлю, залить водой и разварить до размягчения. Переложить в полотняный мешок и дать стечь соку самотеком. Сок отмерить и смешать с сахаром (1:1). Варить на слабом огне до готовности, расфасовать и выдержать под одеялом до остывания. Остатки, которые остались в мешке, использовать для приготовления мармелада или как пектиновую добавку к плодам, бедным пектинами.

На 1 кг айвы – 2 л воды, сахар.

Цукаты из айвы

С айвы срезать кожицу и удалить семенные камеры. Нарезать айву кусочками и опустить на несколько минут в подсоленную воду, после чего переложить в отвар, сваренный из сердцевины и кожицы, довести до кипения. Затем сваренную айву поместить в сахарный сироп и варить в нем в 3—4 приема. В конце варки добавить лимонную кислоту. Откинуть на дуршлаг, разложить на тарелки и подсушить.

Цукаты из айвы по-украински

Очищенные дольки выложить в эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить три раза. После последней варки отбросить сваренные дольки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамин и сушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 6—8 часов, после чего обсыпать их сахарной пудрой. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2—3 дней. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в сухие про стерилизованные банки и закатать.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 300 г воды. На 1 л жидкости – 1 кг сахара, 1 лимон.

Цукаты из айвы японской

Из готового варенья (см. рецепт «Варенье из айвы японской») извлечь плоды айвы, выложить на дуршлаг и дать стечь сиропу. Подсушить плоды на тарелке или блюде, обсыпать сахаром и хранить в закрытой упаковке при комнатной температуре.

На 1 кг айвы японской – 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Цукаты из айвы японской и кабачков

Подготовить айву (см. рецепт «Варенье из айвы японской»). Свежие кабачки длиной до 15 см очистить от кожицы и семян, нарезать кусочками. В кипящий сахарный сироп положить подготовленную айву и кабачки. Далее поступать, как при варке варенья из айвы японской. Уваренные айву и кабачки вынуть, дать стечь сиропу, плоды обсушить, обсыпать сахаром и хранить в

закрытой упаковке при комнатной температуре.

На 600 г айвы японской – 400 г кабачков, 1,3 кг сахара, 3 стакана воды.

Пастила из айвы

Спелую айву средней величины вымыть и вытереть. Разрезать на четыре части, удалить сердцевину, прибавить так же подготовленные яблоки, предпочтительно твердых сортов (3—4 штуки на 1 кг айвы).

По мере того, как фрукты нарезаться, надо класть их в кастрюлю с холодной водой (из расчета 1,5 л воды на 1 кг фруктов). Варить около часа на небольшом огне под крышкой. Проверить готовность можно палочкой: если она легко входит – фрукты готовы.

Затем протереть сквозь сито, добавить сахарный песок (из расчета 400 г на 1 кг готовой массы) и сок одного лимона. Снова поставить варить, все время помешивая, пока масса не загустеет.

Когда пастила сварится, выложить ее на смоченную водой доску и разровнять смоченным в воде широким ножом, чтобы получился пласт толщиной в 1 см. Покрыть марлей и поставить в сухое, хорошо проветриваемое место на 1—2 дня. Когда пастила высохнет, нарезать ее ромбиками и обвалять в сахарной пудре. В жестяных коробках такую пастилу можно хранить долгое время.

На 1 кг айвы – 3 яблока, 1,5 л воды, 400 г сахара, 1 лимон.

Нектар из айвы с яблоками

Вымытые плоды айвы мелко порезать, залить вровень с плодами водой и разварить под крышкой. В разваренную массу айвы положить нарезанные дольками яблоки и также разварить. Массу протереть через сито, подогреть, растворить сахар и разлить в подготовленную посуду. Поллитровые банки и бутылки пастеризовать при 80 °С – 20 минут.

На 1 кг айвы – 2 кг яблок, 300 г сахара.

Сок из айвы

Сок готовить из полностью зрелых плодов айвы. Зрелые плоды имеют желтый цвет, более нежную мякоть, сильный аромат. Плоды вымыть, измельчить и прессовать. Полученный сок

нагреть до 80 ˚С, профильтровать через фланелевый мешочек или четыре слоя марли. Подогреть до 85 ˚С, разлить в подготовленную посуду и пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Выжимки использовать для приготовления пюре или желе.

Сок из айвы японской

Плоды айвы плохо дают сок, поэтому целесообразнее извлекать его с помощью соковарки. Айву тщательно вымыть, измельчить и перемешать с сахаром. Варить 45—60 минут, считая от закипания в соковарке. Горячий сок разлить в посуду и пастеризовать 15 минут при температуре 85 ˚С.

На 1 кг айвы японской – 150—200 г сахара.

Компот из айвы 1

Айву очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем. В процессе нарезания айву выложить в подсоленную воду для предохранения от потемнения, затем айву промыть. Нарезанную айву бланшировать (в данном случае – проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Затем айву откинуть на дуршлаг, отвар слить в кастрюлю, добавить 400 г сахара, лимонную кислоту и проварить сироп 5 минут. Дольки айвы уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 7 минут, литровые – 10 минут.

Для сиропа: на 1 л айвового отвара – 400 г сахара (2 тонких стакана), 2 г лимонной кислоты.

Компот из айвы 2

Зрелые неповрежденные плоды очистить от кожицы, удалить семенные гнезда, нарезать на дольки и опустить в подкисленную воду (2—3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Очистки айвы залить небольшим количеством воды и кипятить 20—30 минут. В этот же отвар положить дольки айвы и проварить 30—45 минут до полного их размягчения, затем охладить в проточной воде и рассортировать. Разваренные и твердые дольки отложить для других видов переработки. Отвар использовать для приготовления сиропа.

Размякшие дольки уложить в банки по плечики, залить

кипящим сиропом. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 30 минут и охладить холодной водой.

На 1 л отвара из кожицы айвы – 500 г сахара.

Компот из айвы 3

Для приготовления компота взять только хорошо вызревшие, ярко окрашенные плоды. Айву вымыть, разрезать на 4—8 частей, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда вместе с каменистым слоем. Очищенные дольки, чтобы не потемнели, положить в подсоленную воду (столовая ложка соли на 2 л воды). Затем подсоленную айву промыть в проточной воде, опустить в кипящую и варить до размягчения (5—10 минут).

Готовые дольки уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом, приготовленным на отваре, в котором варилась айва.

Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или в кипящей воде соответственно 7 или 10 минут.

На 1 л воды – 350—400 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Компот из айвы с грушами

Подготовить айву (см. рецепт «Компот из айвы»). Твердые груши очистить от кожицы, разрезать на 4 части, опустить на 4—6 минут в кипящую воду и охладить в проточной воде.

Айву и груши уложить в банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

Компот из айвы с яблоками готовится так же, только берется 500 г айвы и 500 г яблок.

На 500 г айвы – 500 г груш, 1 л воды, 300—400 г сахара.

Компот из айвы с изюмом

Подготовить айву (см. рецепт «Компот из айвы»). Изюм тщательно вымыть и обдать кипятком. Айву уложить в банки по плечики, переслаивая изюмом. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

На 1 кг айвы – 3 столовые ложки изюма, 1 л воды, 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Компот из айвы с персиками

Подготовить айву (см. рецепт «Компот из айвы»). Персики опустить в кипящую воду на 4 минут, охладить, снять кожицу и разрезать на дольки. Подготовленные плоды уложить в банки по плечики. Залить кипящим сиропом, приготовленным на отваре персиков. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

На 500 г айвы – 500 г персиков, 1 л воды, 300—400 г сахара.

Компот из айвы японской

Зрелые, хорошо окрашенные одномерные плоды тщательно вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, уложить в банки по плечики. Залить сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85—90 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут.

На 1 л воды – 400—500 г сахара.

Компот из айвы японской с боярышником

Взять зрелые ягоды боярышника, тщательно вымыть, обрезать чашелистики и уложить в банки. Подготовить плоды айвы японской (см. рецепт «Компот из айвы японской с кабачками») и уложить сверху. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 8—10 минут, литровые – 12—15, трехлитровые 25 минут.

На 150—200 г айвы японской – 800—850 г боярышника, 1 л воды, 430—670 г сахара.

Компот из айвы японской с кабачками

Зрелые, хорошо окрашенные плоды тщательно вымыть, разрезать на дольки, удалить сердцевину, очистить кожицу. Взять также достаточно развитые кабачки, разрезать, удалить сердцевину с семенами, очистить кожицу и нарезать красивыми

кусочками. Сначала уложить в банки кабачки, затем айву, залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 8—10 минут, литровые – 12—15, трехлитровые – 25 минут.

На 200—250 г айвы японской – 750—800 г кабачков, 1 л воды, 430 г сахара.

Актинидия

Актинидия – наша гостья из Юго-Восточной Азии. Именно там произрастает большинство разновидностей этого растения. В нашей стране на Дальнем Востоке можно встретить 4 дикорастущих вида этого растения. Актинидия распространена на юге Приморского края, на юге острова Сахалин и на южных Курильских островах.

Актинидия хорошо растет в смешанных кедрово-широколиственных и пихтово-широколиственных лесах, а также березняках и ольшаниках, в зарослях кустарников и бамбука, по берегам ручьев и речек, по северным склонам гор, поднимаясь до высоты 800 м над уровнем моря. Предпочитает расти группами по 5—10 лиан. Почвы выбирает хорошо дренированные, каменистые, с достаточной степенью увлажнения, чтобы были выходы грунтовых вод.

На песчаных дюнах растение имеет форму низкорослого кустарника, высотой до 50 см, с короткими не вьющимися побегами.

Актинидия острая похожа на крупную древовидную лиану. Ствол лианы буровато-серый, толщиной до 18 см. Кора сизая. Листья кожистые, блестящие, яйцевидные, темно-зеленого цвета, длиной до 15 см, шириной 10 см. Цветки двудомные, раздельнополые, диаметром до 2 см, очень ароматные, белого или зеленоватого оттенка. Они собраны в малоцветковые щитковые соцветия. Плоды диаметром 2,5—2,7 см. Форма плодов различная. Могут быть шаровидной, округлой, продолговатой или цилиндрической формы, темно-зеленого или буроватого цвета. Вкус плодов нежный, сочный, сладкий или кисло-сладкий, со своеобразным приятным ароматом. Напоминает по вкусу инжир. Масса одной ягоды от 5 до 10 г. Цветет актинидия в июне – июле, а ягоды созревают только в октябре. С одной лианы можно собрать 10 кг ягод, максимум 50 кг. Актинидия острая менее морозоустойчива, чем актинидия коломитка.

На острове Сахалин и южных Курильских островах находится ареал распространения другого вида актинидии, которая называется Коломитка или Изюм ползучий. Плоды актинидии коломитки представляют собой ягоды более мелкие, чем у актинидии острой. Параметры этих ягод следующие: длина до 1,8 см, шириной около 1 см, масса одной ягоды 1,5—4 г. Плоды продолговато-эллипсоидальной, овальной или удлиненно цилиндрической формы, закругленные с обоих концов. Поверхность плодов гладкая, слаборебристая. Плоды зеленого

или желтоватого цвета с продольными темными полосками. На вкус они нежные, сочные, сладкие, с легкой кислинкой и приятным, тонким ароматом, напоминающие по вкусу ананас. Этот вид актинидии цветет в июне – июле, ягоды созревают в августе – сентябре. Актинидия коломитка является самой устойчивой к низким температурам, выдерживая морозы до 45 ˚С.

Лекарственные заготовки актинидии

Плоды актинидии коломитки можно использовать для переработки и сушки. Для этого собирать ягоды следует слегка недозрелыми, так как зрелые плоды плохо транспортируются. При хранении они дозревают. Хранить их лучше всего в темном, прохладном, сухом и проветриваемом помещении, так как ягоды актинидии очень сильно восприимчивы к различным посторонним запахам.

Полезное растение также актинидия полигамная или горький кишмиш. Главное отличие – красноватый окрас коры лианы. Плоды актинидии полигамной оранжевого цвета. У них обжигающе-горький вкус. Не случайно актинидию полигамную называют горький кишмиш. Ягоды продолговато-цилиндрической формы, длиной от 2 до 5 см, шириной 0,6—2 см. Употребляются в свежем виде только в стадии полной зрелости или после заморозков, когда они становятся сладкими, а горечь исчезает. Цветет актинидия полигамная в июле, ягоды созревают в сентябре.

В плодах актинидии содержатся сахара, органические кислоты, витамины С, Р, и каротин (провитамин А). По содержанию витамина С актинидия в 15—20 раз богаче лимона.

Богатые витамином С плоды актинидии применяют с профилактической целью при реабилитации после инфекционных заболеваний и операций. В народной медицине плоды актинидии исстари использовались народными целителями как мощное противоцинготное средство, при различных гипо– и авитаминозах, при различных кровотечениях, туберкулезе и коклюше. Также в лекарственных целях применяется кора растения, содержащая дубильные вещества и сердечные гликозиды.

Актинидия в сахаре

Зрелые, здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить и уложить в стеклянные банки, послойно пересыпая сахаром. Хранить в холодильнике.

На 1 кг актинидии – 2 кг сахара.

Актинидия в сахарном сиропе

Подготовить ягоды актинидии (вымыть, обсушить) и уложить в банки. Приготовить сахарный сироп, добавить лимонную кислоту, прокипятить 5 минут и залить банки с ягодами.

Поллитровые банки пастеризовать 8—10 минут при 90 ˚С. Укупорить и остудить в холодной воде.

Использовать для приготовления компота, для украшения кондитерских изделий, как подливку к пудингам.

На 1 кг ягод – 400 г сахара, 350 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

Актинидия, протертая с сахаром 1

Для этого способа переработки наиболее пригодны сорта с тонкой кожицей, относящиеся к виду актинидия коломикта. Зрелые ягоды промыть, слегка обсушить и протереть с сахаром до полного его растворения.

Полученную массу переложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. Одна чайная ложка такого продукта обеспечивает дневную потребность в витамине С.

На 1 кг актинидии – 1,5—2 кг сахара.

Актинидия, протертая с сахаром 2

Подготовить ягоды актинидии (см. предыдущий рецепт), раздробить, смешать с сахаром, добавить лимонную кислоту.

Подогреть при помешивании до 90 ˚С и расфасовать.

Пастеризовать поллитровые банки при 90 ˚С 10 минут. Укупорить и охладить в холодной воде.

На 1 кг актинидии – 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Вяленая актинидия

Подготовленные плоды актинидии подсушить при невысокой температуре.

Сушеная актинидия

Спелые ягоды рассыпать тонким слоем на лотках или противнях. Сушить в протопленной русской печи или в слабо нагретой духовке, с небольшими перерывами. После сушки ссыпать в матерчатые мешочки, хранить в сухом и прохладном месте.

Актинидия засахаренная

Плоды актинидии сразу после сбора засыпать сахарным песком и закрыть в стеклянных банках полиэтиленовыми крышками. В холодильнике их можно хранить длительное время при температуре 0 °С.

На 1 кг ягод – 1 кг сахара.

Варенье из актинидии 1

Отобрать зрелые плоды, очистить, вымыть, дать обсохнуть, смешать с двойным количеством сахарного песка, хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса, и выстоять в деревянной закрытой посуде 3—5 суток.

После выстойки актинидию варить при умеренном кипении.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовать в стеклянные банки и сразу укупорить.

Варенье из актинидии 2

Сварить варенье из актинидии можно без добавления воды. Для этого следует соблюдать пропорцию: на 1 кг ягод – 2 кг сахара. Выдержать в прохладном месте несколько дней, пока не выделится сок, и сварить на малом огне до готовности в один прием.

Повидло из актинидии

Плоды актинидии разной степени зрелости промыть, залить горячей водой, выдержать несколько минут и протереть через сито. Пюре довести до кипения и варить 10—12 минут, добавить сахар и варить до готовности.

На 1 кг актинидии – 500 г сахара, 2 стакана воды.

Повидло из актинидии со сливами

Плоды актинидии залить горячей водой и через несколько минут протереть через сито. Пюре из плодов актинидии смешать с равным количеством сливового пюре, довести до кипения и варить 10—12 минут. Затем растворить сахар и варить до готовности.

На 1 кг актинидии – 1 кг слив, 0,8—1 кг сахара, 2 стакана воды.

Пюре из актинидии с сахаром

Вымытые спелые ягоды протереть на сите, перемешать с сахаром из расчета 1,5 кг сахара на 1 кг ягод. Положить в банки, закрыть пергаминной бумагой и поставить на хранение в прохладное место.

Пюре из актинидии

Плоды актинидии разной степени зрелости залить горячей водой и через несколько минут протереть через сито. В полученное пюре добавить при помешивании сахар по вкусу. Подогреть несколько минут до полного растворения сахара, разлить в подготовленные банки и укупорить.

На 1 кг актинидии – 200—400 г сахара, 2 стакана воды.

Сироп из актинидии 1

Приготовить сок из ягод актинидии. При подогревании растворить сахар, довести до 90 °С и через 5 минут разлить в подготовленные бутылки. Укупорить и сразу же охладить в холодной воде.

Из сиропа можно готовить освежающие напитки, добавить в чай.

На 1 кг актинидии – 1 кг сахара, 100 мл воды.

Сироп из актинидии 2

В 1 л сока из ягод актинидии всыпать 500 г сахара. Кипятить 5 минут и горячим разлить в подготовленную посуду. Закупорить

и поставить в прохладное место на хранение.

Использовать для приготовления киселей, мармелада, для ароматизации напитков, вин, наливок.

Сок из актинидии 1

Зрелые здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить, раздробить и отжать сок. Добавить по вкусу сахар, подогреть до 90 °С и через 5 минут разлить в подготовленные бутылки.

Укупорить и хранить в холодном и темном месте.

Сок из актинидии использовать в свежем виде и для ароматизации и подкисления многих блюд.

На 1 кг актинидии – 100 г сахара.

Сок из актинидии 2

Плоды актинидии собрать и поставить на сутки в прохладное место.

Полученный сок нагреть в эмалированной кастрюле до 80 °С, разлить в стерильные банки и закрыть.

Компот из актинидии 1

Зрелые здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить и уложить в банки по плечики.

Залить горячим сиропом и пастеризовать при 80 °С: поллитровые банки – 10 минут.

На 1 л воды – 250—300 г сахара.

Компот из актинидии 2

Зрелые здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить и уложить в банки по плечики. Залить кипящим сиропом, через 5—10 минут слить.

Вновь довести сироп до кипения и залить в банки с ягодами. Сироп слить еще раз, довести до кипения, залить в банки и герметично их укупорить. Выдержать под одеялом до остывания.

На 1 л воды – 250—300 г сахара.

Компот из актинидии 3

Вымытые ягоды уложить в чистые стеклянные банки, залить 30%-ным сахарным сиропом, пастеризовать при 80 °С 10—15 минут. Закатать крышками.

Апельсин

Вероятно, этот цитрус один из самых популярных и любимых. Известно, что апельсин сладкий (Citrus sinensis (L.) Osbeck) попал в Европу только в 15 веке. По одной из версий цитрус был привезен в 1429 после путешествия Васко Да Гамы в Индию. До 15—18 веков апельсин выращивали исключительно в оранжереях. Особенно большие оранжереи были в Лондоне, Париже и вблизи Петербурга. Однако в Южной Европе к 18 веку уже предпринимались попытки размножать цитрусовые и в открытом грунте.

Распространению растения способствовали испанские и португальские колонизаторы, которые еще в 15—16 веке завезли апельсин, наряду с лимоном и другими видами, в Западную Африку, Центральную и Южную Америку. Несколько раньше арабские и индийские мореплаватели интродуцировали эти культуры на восточное побережье Африки. Так апельсин постепенно становился одной из основных плодовых культур тропических и субтропических районов земного шара.

По данным ученых цитрологов апельсин, как и большинство растений рода Цитрус, родом из Юго-Восточной Азии. Так, в одной из Китайских рукописей, датируемой 1178 годом, описывается 27 лучших сортов апельсинов и мандаринов. В настоящее время в современных местообитаниях дикие формы апельсина не найдены.

По одной из классификаций апельсины делят на обыкновенные, пупочные и кровавые. Отличие кровавых апельсинов – красный цвет мякоти и кожуры, что вызывается пигментом антоцианом. Например, испанские корольки – растения с небольшими ярко-красными плодами, вкусным и своеобразным соком мякоти. Выделяют также клементин – гибрид мандарина и апельсина-королька, созданный в 1902 году французским священником и селекционером отцом Клеманом.

Обыкновенные сорта имеют плоды разных размеров (от малых 5х5 см до крупных), с желтой сочной мякотью, кисло-сладковатые и, что многим не нравится, со значительным числом семян. У пупочных сортов плоды крупные, массой 200—250 г, иногда до 500—600 г. Особенность плодов – вырост на верхушке плода. Плоды сравнительно ранние и очень вкусные.

У апельсинов имеются многочисленные гибриды: тангоры (апельсин х мандарин), цитранжи, цитранжкваты, цитранжеремы (апельсин х пустынный лайм и др).

В плодах содержатся лимонная кислота (0,6—2 %), сахара (от

6—8 до 15%); витамины: С, каротин, Р (гесперидин, эриодиктиол) – в кожуре и соке. Плоды едят свежими, перерабатывают на соки, консервы, джем, цукаты, мармелад, используют для ароматизации кондитерских изделий, эфирное масло получают из кожуры, цветков и листьев, из кожуры добывают пектин. Пульпа после отжима сока используется на корм скоту.

Варенье из апельсиновых корок 1

Апельсиновые корки промыть, нарезать дольками и нанизать на нитку, концы нитки связать так, чтобы корку лучше стянуть. Приготовленные корочки опустить в холодную воду и вымочить 2—3 дня, часто меняя воду, затем корочки прокипятить в течение 10—15 минут, поменять воду и снова прокипятить 10—15 минут, корочки станут мягкими, потеряют горечь.

После этого воду слить, корочки взвесить. Из сахара (1:1,5) и небольшого количества воды сварить сироп, опустить в него корочки, добавить лимон вместе с цедрой, нарезав его на кусочки и удалив семечки, и варить варенье до готовности (корочки должны стать прозрачными). После того, как варенье остынет, удалить нитки.

Корки можно нарезать ромбиками, треугольниками и др. фигурками.

Варенье из апельсиновых корок 2

Корки порезать и залить холодной водой. Воду менять каждый день в течение 10 дней. На 11 день сварить сироп, пользуясь водой из-под апельсиновых корок. Затем в сироп добавить корки и варить 15 минут, на следующий день варить 20 минут, на третий – 30 минут, и варенье готово.

На трехлитровую банку корок – 1,5—2 кг сахара для сиропа.

Варенье из апельсиновых корочек

Собранные заранее корочки залить водой на 3—5 дней, ежедневно меняя ее. Корочки должны размягчиться, но не расползаться в пальцах. Вымоченные корочки залить кипящей водой и варить. Мягкие корочки вынуть из воды, обсушить и положить в кипящий сироп. Варить способом многократной варки.

Свежие корочки нарезать на 4—6 частей, на полоски, квадратики, в зависимости от способа их использования.

Мелкие кусочки использовать для сырников, мучных изделий, более крупные – для украшения, например, тортов.

На 1 кг апельсиновых корочек – 1—1,2 кг сахара, 2 л воды.

Варенье из апельсинов

Лучше всего взять слегка кислые апельсины, снять кожицу, разделить на дольки, на 5—6 минут опустить в кипящую воду, обсушить и вынуть все семена. Взвесить апельсиновые дольки и взять равное количество сахара. Приготовить сироп (2 стакана воды на 1 кг сахара). В кипящий сироп вложить апельсиновые дольки и кусочек предварительно отваренной (около 10 минут) кожицы. Варить на слабом огне примерно 1 час и отставить. На следующий день варить до готовности (около 30 минут).

На 1 кг апельсинов – 1 кг сахара.

Апельсиновые корочки сушеные

Корочка и цедра – ценная часть плодов апельсина. Витаминов, ароматических веществ в них намного больше, чем в мякоти. Но апельсиновая корка покрыта воскообразными, преимущественно несъедобными веществами, в состав которых входят и горькие гликозиды. Чтобы их удалить, апельсин тщательно отмыть горячей водой со щеткой. Если снятую корочку с цедрой выдержать еще сутки в сменяемой холодной воде, то значительная часть горечи вымоется. Подготовленную таким образом корочку просушить при комнатной температуре. Ее используют для ароматизации компотов, варенья, кондитерских изделий.

Апельсиновый лжем 1

Промытые апельсины замочить в холодной воде, которую менять дважды в день. Через 3 дня апельсины разрезать на кружки, зерна вынуть и завернуть в редкую ткань. Апельсины вместе с коркой разрезать на полоски, добавить завязанные зерна, залить отмеренной порцией воды и поставить на ночь в холодное место. На следующий день все отварить под крышкой около получаса, затем крышку снимать и варить дальше, чтобы корка полностью размягчилась, а половина жидкости испарилась (около 1 часа). Ткань с зернами вынуть, апельсины с водой довести до кипения, добавить лимонный сок и по частям сахар так, чтобы

кипение не прерывалось, и при постоянном помешивании варить до тех пор, пока джем не начнет желировать. К концу кипения добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Пробой определять, что джем готов и кипящим джемом заполнить банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить охладиться.

Перед складированием банки протереть влажной тканью. Из приведенного количества сырья получать около 2,5 кг джема.

На 500 г апельсинов – 1,5 л воды, 1,5 кг сахара, 1 лимон, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Апельсиновый джем 2

Промытые апельсины залить водой, которую менять дважды в день. Через три дня апельсины положить в кастрюлю, залить литром воды и под крышкой варить около 1,5 часов, чтобы корка легко прокалывалась. Апельсины вынуть, после частичного охлаждения разрезать на кружки, затем на полоски. Зерна положить в отвар из-под апельсинов, варить 10 минут и вынимают. В отвар положить нарезанные апельсины, довести до кипения, по частям добавить сахар и размешать, чтобы сахар растворился. Дальше варить при периодическом помешивании, пока джем не начнет густеть (около 15 минут), добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и определять готовность джема. Кипящим джемом залить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охладиться.

Перед складированием банки протереть влажной тканью.

На 3—4 средней величины апельсина около 500 г – 1 л воды, 1 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислотой.

Апельсиновый джем 3

Джем приготовить только из апельсинов без химической обработки. Апельсины хорошо промыть, разрезать на кружки, удалить зерна и разрезать на полоски с коркой. Залить водой и поставить в прохладное место. На следующий день воду с апельсинами довести до кипения, добавить сахар, после растворения сахара снимать с плиты и снова поставить в прохладное место. На следующий день их варить так долго, чтобы

корка размягчилась. Добавить лимонный сок и еще варить, проводя пробы на желирование. Если на джеме образуется пенка, ее собрать шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Сразу после окончания кипения джем разложить по сухим нагретым банкам. Банки быстро закрыть (лучше металлическими крышками), перевернуть вверх дном и оставить охладиться. После охлаждения их перевернуть снова.

На 1 кг апельсинов – 1,5 кг сахара, 2 лимона.

Засахаренная апельсиновая корка

Взвешенную апельсиновую корку с белой мякотью разрезать на кружки, квадратики или треугольники и замочить в холодной воде, которую менять дважды в день. Через 3 дня корку отварить до размягчения в воде, отцедить и оставить хорошо просохнуть. Корку залить горячей заливкой из 0,25 л воды и 350 г сахара и оставить на 2 дня засахариться. На третий день заливку слить, добавить 350 г сахара, отварить, положить корку и снова оставить засахариться. На пятый день заливку слить, добавить 350 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты, отварить и положить корку, оставить засахариться на неделю. На двенадцатый день все подогреть, заливку сцедить, а корку в дуршлаге погрузить на мгновение в кипящую воду. После высыхания корку обвалять в сахарной пудре, разложить на фольге и оставить на воздухе засыхать (около 2 дней). На четырнадцатый день корку разложить по банкам, закрыть крышками и хранить в прохладном темном месте.

На 500 г апельсиновой корки – сахарный песок и пудра, лимонная кислота.

Апельсиновый конфитюр

Обрезать кожуру с апельсинов крупными кусками, нашинковать тонкой или толстой «лапшой» (в зависимости от того, какой конфитюр вы хотите).

Выдавить сок из апельсинов. Добавить его в кастрюлю с лимонным соком и 3,4 л воды. Завязать всю мякоть от апельсинов в мешочек из муслина и тоже положить в кастрюлю. Довести до кипения. Снизить огонь, тушить 2 часа, пока жидкость не уварится вдвое.

Добавить сахар, помешивать, пока он не растворится. Довести до кипения и кипятить на большом огне 25—30 минут. Чтобы

проверить, готов ли конфитюр, нужно положить 1 чайную ложку конфитюра на очень холодное блюдце, дать ему остыть несколько секунд, а затем попробовать подвигать смесь кончиком пальца – если поверхность сморщится, он готов. Если нет, готовить его еще 5 минут и протестировать еще раз. Достать из кастрюли мешочек.

Снять всю пену с поверхности. Дать ему остыть 15 минут. Про стерилизовать 5 банок вместимостью 600 мл. Помешать мармелад, чтобы апельсиновые корки не оказались на дне, разлить по теплым банкам. Закупорить и дать окончательно остыть.

На 1,4 кг севилъских апельсинов – сок 2 лимонов, 2,7 кг сахара.

Мармелад из апельсинов

Апельсины и лимоны вымыть и разрезать на половинки, отжать сок, снять кожуру, удалить семена и завязать их в кусочек марли. Кожуру мелко нарезать. В сок положить семена, кожуру, залить водой и отставить. Через сутки на слабом огне довести до кипения, уварить на очень слабом огне 50 минут и вновь отставить. Через сутки добавить сахар, хорошо перемешать и отставить на 3 часа. Затем на слабом огне довести до кипения и варить до готовности около часа, вынуть семена после закипания.

На 12 апельсинов – 2 лимона, 14 стаканов воды, 6 кг сахара.

Апельсиновые цукаты

Подготовленные апельсиновые корочки (апельсин тщательно отмыть горячей водой со щеткой; если снятую корочку с цедрой выдержать еще сутки в сменяемой холодной воде, то значительная часть го-речей вымоется) засыпать сахаром, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в темном и сухом месте.

Апельсиновый напиток

Мелко нарезать кожуру от 6 апельсинов, залить их 3 л кипятка. Через сутки кожуру вынуть из воды и пропустить через мясорубку. Снова опустить в подогретую воду (в которой вымачивались корки) и настаивать еще сутки. Затем настой процедить через марлю, сложенную в несколько слоев. Процеженный настой подогреть и растворить в нем 2 кг сахара. Когда сироп остынет, добавить в него 6 чайных ложек раствора лимонной кислоты, размешать и разлить сироп в банки.

Сироп потом развести по вкусу охлажденной минеральной или газированной водой. Лимонная кислота разводится так: 1 чайную ложку кристаллов кислоты растворить в 2 чайных ложках кипятка.

Арбуз

Однолетнее растение с распластанными по почве сильно ветвистыми густо опушенными стеблями длиной до 4 м. Листья с дважды перисторассеченной пластинкой длиной 10—22 см и шириной 10—18 см, серо-зеленые, с длинными черешками. В пазухах листьев расположены, раздельнополые цветки с пятичленным двойным околоцветником, венчик серно-желтый, воронковидный, диаметром до 3 см; в мужских цветках по 5 тычинок, 4 из них попарно сросшиеся, одна свободная; в женских – пестик с опушенной нижней трехгнездной завязью и пятиугольным рыльцем. Плоды (по ботанической терминологии тыквины) разнообразные у разных сортов по форме, величине и окраске, со съедобной сочной мякотью розового или красного цвета и многочисленными плоскими семенами черной, коричневой, белой или пестрой окраски.

Цветет в мае – июне, плоды созревают в июле – сентябре. Обычно на одном растении созревают 4—6 плодов.

Родина арбуза – Африка. С глубокой древности это растение культивируется в массе сортов с пищевыми и кормовыми целями.

Теплолюбивое растение, поэтому в России возделывается в южных районах: в Нижнем Поволжье, на Северном Кавказе, в бассейне Дона, в Южном Черноземье, южной части Сибири и Дальнего Востока. Также возделывается на юге Украины, в Молдавии, в Крыму, в южной части Казахстана, Средней Азии, в Закавказье.

Плоды арбуза заготавливают в период полного созревания и используют в свежем виде.

В плодах арбуза (в мякоти) содержатся от 5,5 до 10,6% Сахаров, пектиновые вещества (около 1%), белки (около 1%), витамины B1 B2, PP, фолиевая кислота, каротин, аскорбиновая кислота, соли магния, калия, железа, марганца, никеля, а также легко усвояемые органические соединения.

В арбузных семенах имеется до 25% масла, по физико-химическим свойствам похожего на миндальное.

На юге из арбуза готовят нардек (арбузный мед), упаривая сок до густоты меда. Нардек содержит до 20% сахарозы и до 40% других Сахаров.

В прохладном месте плоды сохраняются в свежем виде до полугода.

Применение арбуза в медицине обусловлено большим содержанием воды, щелочных веществ, железа, относительно малой калорийностью при большой массе и мочегонными

свойствами. Арбуз не вызывает раздражения почек и мочевыводящих путей, мочегонный эффект физиологичен.

Содержание щелочных соединений регулирует кислотно-щелочное равновесие, вследствие чего арбуз применяют при ацидозах различного происхождения.

Содержание в арбузной мякоти легкоусвояемых Сахаров и воды обусловливает применение арбуза при хронических и острых заболеваниях печени, эндогенных и экзогенных интоксикациях, производственных и медикаментозных интоксикациях.

Значительный объем мякоти арбуза, имитирующий насыщение организма, сочетается с относительно малой калорийностью. Пектиновые вещества и небольшое количество клетчатки в арбузной мякоти способствуют оптимизации микрофлоры кишечника. Клетчатка мякоти арбузного плода усиливает перистальтику кишечника, оказывает некоторое противосклеротическое действие, так как способствует выведению из крови холестерина.

Свежие плоды, сок, отвар арбузных корок

Мякоть арбузных плодов – прекрасное десертное блюдо, имеющее лечебное значение. Арбуз используют в свежем виде (до 2—2,5 кг в день) при почечнокаменной болезни, циститах, нефритах и пиелонефритах. Арбуз применяют также при ожирении и необходимости голодания по показанию в ходе лечения.

Возможность употребления больших количеств арбузной мякоти, содержащей легкоусвояемые органические соединения железа, определяет применение арбуза при различного рода анемиях, беременности, во время лактации, при состояниях, связанных с дефицитом железа. Надо съесть 1 кг мякоти, чтобы получить 1 г железа.

Арбузный сок рекомендуется при атеросклерозе, гипертонии, ревматизме, подагре.

В народной медицине растертые в ступе семена арбуза употребляют как противоглистное средство, что подтверждено экспериментальными исследованиями.

Кроме того, применяют сухие и свежие корки (наружная жесткая часть плодов) арбуза как мочегонное средство в виде отвара (1:10) по полстакана 3—4 раза в сутки. Диуретические свойства такого отвара также подтверждены экспериментально.

Арбузы, соленые в рассоле

Арбузы тщательно промыть холодной водой, для ускорения молочнокислого брожения проколоть кожицу в 10—12 местах острой деревянной иглой, плотно уложить их в бочку. Бочку с арбузами укупорить и через шпунтовое отверстие залить рассолом 6—8%-ной концентрации (600—800 г соли на 12 л воды) и в таком виде выдержать при температуре около 20 °С в течение 2—3 дней. Затем бочку долить до самого верха рассолом, плотно закрыть шпунтовое отверстие деревянной пробкой и перенести бочку в прохладное место (подвал, погреб).

Бочку с арбузами можно не укупоривать. Ее залить рассолом и сразу перенести в холод, накрыть холстом, установить подгнетный круг, гнет и следить за тем, чтобы они всегда были покрыты рассолом. При появлении плесени ее смыть. Хранить соленые арбузы рекомендуется при температуре от +1° до – 1°С.

Арбузы, соленые в капусте

Зрелые арбузы без повреждений массой до 2 кг промыть холодной водой и уложить рядами в бочку, чередуя с капустой. На дно бочки сначала насыпать шинкованную подсоленную капусту слоем до 10 см, а затем уложить арбузы на расстоянии 2 см один от другого и от стенки бочонка. Пустоты между арбузами и стенкой бочонка заполнить капустой. На последний слой арбузов также уложить капусту таким образом, чтобы уровень ее был на 5—10 см ниже верха бочонка. Наполненный капустой и арбузами бочонок накрыть марлей или холстом, а сверху положить деревянный круг с гнетом и хранить в прохладном помещении. Соленые таким способом арбузы следует использовать до потепления, так как в тепле они закисают.

Арбузы, соленые с яблоками

Зрелые (но не перезревшие) арбузы без повреждений уложить слоями в бочонок, заполняя пустоты между арбузами яблоками, а пустоты между арбузами, яблоками и стенками бочонка – промытым песком. Перед засыпкой песком слои рекомендуется накрыть ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины. По мере наполнения бочонка арбузы с яблоками, засыпанные песком, залить рассолом, приготовленным из расчета 700—800 г соли на 10 л воды. Верхний слой арбузов засыпать песком на 3—5 см и залить рассолом так, чтобы жидкость покрывала все пластом не менее чем в 10 см. При уплотнении песка следует добавить песок и рассол с тем, чтобы верхний слой арбузов не оголялся. Хранить такие арбузы в

погребе.

Арбузы, соленые в банках

Для такой засолки пригодны красные (но не перезревшие) и бурые тонкокорые и толстокорые арбузы, диаметр которых примерно равен диаметру трехлитровой банки. Арбузы промыть холодной водой, срезать круги до съедобной части как со стороны плодоножки, так и со стороны соцветия.

Банки тщательно промыть, стерилизовать паром и охладить.

Арбузы нарезать сначала кругами толщиной 15—20 мм, а затем разрезать на части, удобные для закладки в банки. Наполненную банку поставить на кухонную доску и налить в нее кипящую воду. Сначала небольшую струю направить в центр, чтобы банка не лопнула. На горлышко подготовленной банки положить про стерилизованную крышку, сверху банку укутать полотенцем и выдержать 8—10 минут. Затем слить воду и вновь залить арбузы кипящей водой, накрыть полотенцем и через 8—10 минут слить воду, а налить кипящий рассол. На одну банку вместимостью 3 л необходимо примерно 1 л рассола.

Рассол приготовить следующим образом. В воду насыпать соль (30 г на 1 л воды), кипятить 8—10 минут до полного растворения соли, профильтровать через 3—4 слоя марли, снова довести рассол до кипения, добавить 10—15 мл уксуса 9%-ного. Если арбузы бурые, то в рассол добавить сахар (20 г на 1 л воды).

Залитые кипящим рассолом банки герметически укупорить и охладить. Банки с арбузами хранить в прохладном помещении (подвал, погреб). Если их про стерилизовать при 100 ˚С, то такие арбузы можно хранить в обычных условиях.

Как показал опыт, у некоторых охлажденных банок вздуваются крышки, что свидетельствует о недостаточном прогреве арбузов кипящей водой. Не следует ждать, пока крышки будут сорваны, их нужно снять, слить рассол в кастрюлю, нагреть его до кипения, залить банки и герметически укупорить другими крышками.

Арбузы соленые

Для засолки взять зрелые (но не перезревшие) арбузы без трещин, вмятин и других повреждений массой до 2 кг (для засолки в песке – до 5 кг).

Солить их следует осенью, так как в теплое время года арбузы быстро перекисать и становятся непригодными к употреблению. Консервировать указанным способом можно как

тонкокорые, так и толстокорые арбузы, причем толстокорые меньше деформируются.

Варенье из арбузных корок 1

Отобрать толстокорые арбузы, промыть, разрезать на ломтики, тщательно очистить от мякоти. С корки срезать наружную зеленую кожицу.

Подготовленную таким образом корку промыть, разрезать на кубики, прополоскать в воде и бланшировать в кипящей воде, в которую добавлена лимонная кислота (2 г на 1 л), 5—6 минут. Затем нарезанные корки погрузить на несколько минут в холодную воду. Затем корки залить сахарным сиропом, который приготовить следующим образом. Сироп должен представлять собой 65%-ную концентрацию сахара в воде. Поэтому взять 1,86 кг сахара на 1 л воды, довести до кипения и проварить до осветления. Полный объем сиропа после уваривания 2,15 л.

После выстойки корки в сиропе довести до кипения, кипятить 3—4 минут и снова выдержать 6– 8 часов. Затем добавить оставшийся сироп и лимонную кислоту (3 г на 1 кг арбузных корок) и опять кипятить несколько минут. После третьей выстойки варенье окончательно доварить и в конце варки добавить ванилин.

Варенье из арбузных корок 2

Арбузные корки, тщательно очистить от мякоти, соскребая ложкой до твердого слоя. Срезать верхнюю зеленую кожицу. Корки промыть, дать стечь воде, нарезать небольшими кусочками (6—8 см) и наколоть каждый вилкой. В стакане горячей воды растворить 1,5 чайные ложки питьевой соды и смешать с 5 стаканами холодной воды. Нарезанные корки залить полученным раствором и выдержать 3—4 часа, после чего их вынуть и хорошенько промыть в проточной воде. В пустую кастрюлю всыпать 600 г сахара, залить 3 стаканами воды, довести до кипения и проварить 12—15 минут. В кипящий сироп высыпать порезанные арбузные корки, проварить их в течение 15 минут, снять с огня и выдержать 10—12 часов. Затем высыпать в арбузные корки еще 600 г сахара, довести до кипения и варить на слабом огне 2,5—3 часа. Перед концом варки желательно всыпать ванилин.

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара.

Варенье из арбузных корок 3

Корки арбуза очистить от верхнего плотного слоя. Белую мякоть промыть, нарезать кубиками и сварить в воде до мягкости. Приготовить сахарный сироп, всыпать в него кубики арбузной корки и варить, пока они не станут прозрачными. В конце варки в варенье можно добавить лимонную кислоту, ванилин или другие ароматические вещества. Арбузные корки можно варить большими дольками и в дальнейшем вырезать из них выемками для печенья различные фигурки для отделки тортов.

Повидло из арбуза

1 кг арбузной мякоти, отделенной от косточек и кожуры, взбить миксером в пюре.

250 г персиков (1 крупный персик) залить на 1 минуту кипятком, остудить, снять кожицу и удалить косточку. Нарезать небольшими кубиками.

Персики, сок 2 лимонов, 1 кг сахара, 20—25 г желатина и 40 мл водки поместить в кастрюлю и варить на медленном огне 4—5 минут.

Добавить в варенье пюре из арбуза и поварить 5—7 минут.

Наполнить горячим повидлом стерилизованные банки и укупорить.

Мед из арбузов

Арбузный мед приготовить из арбузов сладких сортов с тонкой кожицей, полностью созревших. Треснувшие, раздавленные, помятые, пораженные какими-либо болезнями арбузы для этой цели непригодны. Можно использовать съедобную часть арбузов, оставшуюся после приготовления варенья и цукатов.

Отобранные арбузы промыть щеткой, разрезать и выбрать из них всю съедобную часть, измельчить и пропустить через сито для отделения волокнистых частей мякоти и семян. Полученный арбузный сок профильтровать через 3—4 слоя марли, слить в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения. При этом происходит свертывание белковых и красящих веществ, и на поверхности образуется красноватая пена, которую необходимо снять шумовкой. Горячий сок вторично профильтровать через 3—4 слоя марли, слить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и уварить до уменьшения первоначального объема в 9—10 раз. Уваренный до готовности мед (температура кипения

сока в конце уваривания 104—105 °С) в горячем состоянии профильтровать через сито или слой марли, довести до кипения и расфасовать в сухие подогретые банки, гер-метически укупорить их прокипяченными крышками и охладить. Для получения 1 кг арбузного меда необходимо примерно 16—17 кг свежих арбузов.

Цукаты из арбузных корок

Для цукатов подобрать полностью созревшие арбузы с толстой коркой. Арбузы промыть холодной водой, очистить от верхней зеленой кожицы (снимать слой толщиной не более 1,5 мм). Очищенные арбузы разрезать на куски любых размеров, удалить всю съедобную часть с семенами и ложкой соскоблить мякоть до белого твердого слоя. Подготовленные корки промыть проточной водой, разрезать на кусочки размером 1,5х1,5 см, промыть холодной водой, уложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3—5 минут. В воду для бланширования добавить лимонную кислоту (2 г на 1 л воды). После бланширования корки сразу опустить в холодную воду, а затем переложить в эмалированный таз, залить горячим (80—90 °С) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных корок, проварить на слабом огне 15 минут и выстаивать в течение 10 часов. После этого корки проварить еще 15 минут и вторично выстаивать 10 часов. При третьей варке в сироп добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг корок) и уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа в конце варки – 107,5—108 °С. В конце уваривания в сироп добавить ванилин (0,5 г на 1 кг корок).

Уваренную смесь откинуть на дуршлаг и дать стечь в течение 1—1,5 часа. Затем корки уложить в один слой на сито и подсушить в духовке при температуре не выше 35—40 °С, после чего обсыпать их со всех сторон мелким сахаром, уложить в один слой на сито и досушить. Цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их подсушить 2—3 дня, затем обсыпать сахаром и досушить еще 2—3 дня. Готовые цукаты хранить в чистых сухих банках, герметически укупоренных.

Сироп, оставшийся после приготовления цукатов, можно использовать к чаю, к мучным блюдам, для варки варенья, джема, повидла и компота, а также употреблять повторно для приготовления новой порции цукатов.

Цукаты из арбузных корок

Толстые арбузные корки тщательно очистить от мякоти,

соскребая ложкой до твердого слоя. Корки промыть, дать стечь воде и нарезать небольшими кусочками. Выложить в дуршлаг и бланшировать 5 минут в кипящей воде с добавлением 2 г лимонной кислоты. Быстро остудить в холодной воде, переложить в таз для варенья или эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить 3 раза. При последней варке добавить 1 г лимонной кислоты и варить до готовности на медленном огне. Затем отбросить сваренные корки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамин и слегка подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей, после чего обсыпать их сахарной пудрой и снова поставить в нежаркую духовку с открытой дверцей на 2—3 часа. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2—3 дней. Готовые цукаты переложить в сухие про стерилизованные банки и закатать.

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Барбарис

В Северном полушарии Земного шара произрастает около 200 видов барбариса. На территории России можно встретить три вида этого растения. Барбарис обыкновенный встречается в европейской части страны от Санкт-Петербурга до Крыма и Предкавказья, сибирский барбарис произрастает в Сибири. У этого растения много местных прозвищ: кислица, кислянка, квасница, байберик, кислый терн и другие. Третьим в семействе барбарисовых является барбарис приморский. Но его можно встретить только на Дальнем Востоке нашей страны. Основные промысловые заросли барбариса сосредоточены на Кавказе. Наибольшее распространение они имеют в верховьях реки Кубань и ее притоков, а также в долинах рек Арагви и Баксан, в Дагестане. Значительные заросли барбариса находятся в окрестностях городов: Грозного, Орджоникидзе и Нальчика.

Растет барбарис по лесным опушкам и полянам, любит заполонять склоны оврагов и балок. Его можно встретить в разреженных лесах, поймах рек, на каменистых склонах гор. К почвам кустарник мало требователен, однако предпочитает известковые почвы. Барбарис боится застойного увлажнения, хотя солевынослив. Встречается также на галечниках и морских побережьях. Образует заросли на открытых, хорошо освещенных склонах и опушках. Барбарис зимо– и жаростоек, засухоустойчив и светолюбив.

Барбарис обыкновенный представляет собой ветвистый кустарник высотой до 2,5 м. Его кора снаружи светло-бурая, на срезе темно-желтая. Побеги и молодые ветки желтоватые, на второй год становятся серыми. Листья с короткими черешками, продолговатые, тупые, по краю мелкопильчатые, длиной до 4 см. Цветки у барбариса обыкновенного светло-желтые. Плодом является красная кислая ягода продолговатой цилиндрической формы. Цветет барбарис в мае – июне, плоды созревают в сентябре – октябре. Кору барбариса рекомендуется собирать в апреле или в мае в период движения сока, корень – ранней весной в апреле или поздней осенью в октябре – ноябре. Ягоды собирают вполне зрелыми.

Барбарис сибирский отличается от барбариса обыкновенного по своему внешнему виду. Это низкорослый кустарник высотой до 1 м. Плоды продолговатые, цилиндрические, длиной до 1,2 см. Размножается семенами и вегетативно, а также с помощью корневища. Плоды темно-красные или пурпурные, с восковым налетом, сочные, но очень кислые на вкус. Плоды-ягоды собранны

в кисти. Цветет этот кустарник в апреле – мае в течение 15—20 дней. Плоды созревают долго, к сентябрю или октябрю.

Барбарис амурский растет в Приморском крае. Встречается на каменистых почвах по берегам горных рек и на лесных опушках. Он засухоустойчив, зимо– и жаростоек. Высота этого кустарника 3—3,5 м. Листья обратнояйцевидные или эллиптические, длиной до 12 см и шириной 4—5 см, сверху матовые, снизу ярко-зеленые. Колючки желтоватые, длиной до 3 см. Цветки вислые, собраны в кисти длиной до 10 см. Ягоды эллипсовидной формы, ярко-красные, длиной до 1 см и вполне съедобные. Цветет барбарис амурский в мае, плоды созревают в сентябре или октябре.

Барбарис является декоративным растением. В Западной Сибири и европейской части страны барбарис культивируют, так как этот кустарник представляет собой прекрасный материал для создания живых стриженых изгородей или бордюров. Широко применяется в бордюрных посадках.

Древесина у барбариса твердая, желтого цвета, используется для мелких поделок и декоративных работ. Корни хорошо окрашивают в желтый цвет шерсть и кожу, а плоды с квасцами окрашивают в розовый цвет шерсть, лен и бумагу. Раньше на Тереке кавказцы заготовляли кору и корни барбариса, сушили их и продавали для крашения бумаги, шелка и сафьяна. А еще барбарис отличный медонос.

Лекарственные заготовки барбариса

Лекарственным сырьем являются ягоды, кора, листья и корни барбариса. Плоды барбариса собирают не полностью созревшими, так как спелые ягоды быстро становятся очень мягкими. Листья барбариса собирают в фазе незрелых плодов (после цветения в мае или июне) и сушат на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Корни заготавливают весной.

В плодах барбариса содержатся углеводы, органические кислоты, пектиновые вещества, дубильные и красящие вещества. В них содержится до 15 % аскорбиновой кислоты, или витамина С, а также каротин.

Ягоды барбариса употребляют при язвенной болезни, поносе, геморрое, цинге, неврастении, отсутствии аппетита и как желчегонное, мочегонное, сердечное и кровоостанавливающее средство. Барбарис является сильным потогонным и вяжущим средством.

Издавна в народной медицине ягоды барабариса употребляют при воспалительных, желчных и гнилых лихорадках. В

дореволюционной России в аптеках продавались барбарисовое варенье и сироп, которые рекомендовались при горячках, поносах, цинге, а также для утоления жажды и несносного жара. При кровавом изнурительном поносе и при цинготных припадках свежие и сушеные плоды отваривали в воде и отвар пили. В некоторых местах жители собирали листья барбариса, сушили и заваривали из них чай. Сушеный корень толкли и, размешав в теплой воде, давали пить скоту от мыша (заболевание костей у скота). Кора с барбарисового деревца использовалась при желтухе и водянке.

Наши предки приготовляли следующие препараты из барбариса. Брали 4 стакана сока из свежих ягод барбариса, заливали 1 стаканом холодной кипяченой воды и пили. Сухие ягоды варили в похлебках (как и ягоды вишни) и кормили этой похлебкой больных. Делали настои из коры барбариса: 1 столовую ложку измельченной коры заливали кипящей водой или вином, в соотношении 1:12, и пили по 1/3 стакана 3—4 раза в день при желтухе или водянке.

В современной медицине находят применение все части этого растения. Из корней получают препарат под названием берберин. Это желчегонное средство для лечения хронического гепатита, холецистита и желчнокаменной болезни. Берберин понижает тонус желчного пузыря, урезает и уменьшает его сокращения, улучшает отток желчи, снимает боли и воспалительные явления. Кора корней входит в состав препарата холелитин, имеющего аналогичное применение. Корни используются также как глистогонное средство и при кровотечениях в послеродовом периоде. Вытяжку из корней используют при воспалении десен, а также применяют наружно в виде примочек при экземе.

Настойка из листьев применяется как кровоостанавливающее средство, например при маточных кровотечениях, а также при болезнях печени, подагре, ревматизме, расстройствах пищеварения, желче– и почечнокаменной болезни, не осложненной желтухой. Спиртовая настойка из листьев барбариса обыкновенного дает положительный эффект при дискинезиях желчного пузыря, обострениях хронических холециститов без повышения температуры.

Барбарис хорошее средство при лечении увеличенной селезенки у больных малярией. Эффективен он при лечении лейшманиоза, в том числе пендинской язвы. В лечебном отношении барбарис сибирский считается более эффективным, чем барбарис обыкновенный. Амурский вид барбариса в медицине применяется в виде настойки из листьев для сокращения матки в послеродовом периоде. Этот же настой

обладает желчегонным действием. Его применяют при желтухе, как витаминное средство при цинге, и потогонное при малярии. Барбарис амурский повышает аппетит.

Барбарис пастеризованный

Зрелые здоровые ягоды промыть, перебрать и плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 12—15 минут, литровые – 20 минут. Такие ягоды используются как заготовка для дальнейшего кулинарного использования.

Варенье из барбариса 1

Ягоды вымыть, залить теплой водой и настаивать 8—10 часов. Воду слить и приготовить на ней сахарный сироп. Сиропом залить ягоды и варить 30—40 минут до готовности. У этого варения приятный кисло-сладкий вкус.

На 1 кг ягод – 2—3 стакана воды и 1—1,5 кг сахара.

Варенье из барбариса 2

Плоды залить теплой водой на 8—10 часов, отцедить, удалить косточки, опустить в сироп, варить до готовности.

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Варенье из барбариса 3

Свежие здоровые ягоды вымыть, перебрать и удалить семена. Залить горячим сиропом и отставить на ночь. Затем варить до готовности.

На 1 кг барбариса – 1,5—1,8 кг сахара, 600—700 мл воды.

Варенье из барбариса 4

Плоды залить горячим сиропом, оставить на сутки, затем сироп слить, закипятить и вновь залить ягоды. На третий день добавить 200—300 г сахара и варить до готовности.

На 1 кг ягод – 750 г сахара, 250 мл воды.

Варенье из барбариса 5

Свежие здоровые плоды залить горячим сиропом, приготовленным из стакана воды и 450—550 г сахара, и отставить. Через сутки сироп слить, довести до кипения, слегка охладить и залить ягоды. На третий день добавить 200—300 г сахара и варить до готовности.

На 1 кг барбариса – 750 г сахара, 250 мл воды.

Мармелад из барбариса

Подготовленные ягоды залить небольшим количеством воды и разварить. Протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить до готовности.

На 1 кг барбариса – 300—350 г сахара.

Мармелад из барбариса с яблоками

Разварить ягоды барбариса и дольки яблок, протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности.

На 500 г барбариса – 500 г яблок, 300—350 г сахара.

Мармелад из барбариса с морковью

Ягоды барбариса и нарезанную кубиками морковь разварить, протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности.

На 800 г барбариса – 200 г моркови, 300—350 г сахара.

Желе из барбариса

Приготовить сок из барбариса, добавить сахар и варить до готовности.

На 1 л сока барбариса – 1 кг сахара.

Джем из барбариса

Из подготовленных ягод удалить семена. Переложить в варочный таз, засыпать сахаром и варить на слабом огне до

готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг барбариса – 300—360 г сахара.

Джем из барбариса с яблоками

Подготовить ягоды барбариса и удалить семена. Кислые яблоки нарезать дольками. Ягоды барбариса и яблоки разварить с небольшим количеством воды, добавить сахар и варить до готовности.

На 500 г барбариса – 500 г яблок, 300—350 г сахара.

По этому рецепту можно приготовить джем из барбариса с грушами (500 г барбариса, 500 г груш, 300—350 г сахара).

Пастила из барбариса

Приготовить пюре из барбариса, подогреть и при помешивании растворить сахар. Уварить до сметанообразной консистенции.

Далее поступать, как при изготовлении пастилы из черной смородины. Готовую пастилу посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг барбариса – 800 г сахара, 30 г сахарной пудры, 300 мл воды.

Пюре из барбариса

Подготовленные ягоды разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Подогреть, растворить сахар. Пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 40 минут.

На 1 кг барбариса – 200 г сахара.

Пюре из барбариса с яблоками

Приготовить пюре из барбариса и яблок, смешать, подогреть, растворить сахар и расфасовать. Пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 40 минут.

На 500 г пюре из барбариса – 500 г яблочного пюре, 200—250 г сахара.

Повидло из барбариса

Подготовленные ягоды залить водой и разварить. Протереть через сито, добавить сахар и варить при помешивании, пока в кастрюле не останется примерно 60—65% первоначального объема. Фасовать в горячем виде и укупорить.

На 1,2 кг барбариса – 1—1,5 кг сахара.

Конфитюр из барбариса

Зрелые ягоды барбариса вымыть, перебрать, обсушить и удалить семена. Приготовить сахарный сироп и залить подготовленные ягоды. Через несколько часов сироп осторожно слить, довести вновь до кипения. Повторить эти операции еще несколько раз, пока ягоды не станут прозрачными. Расфасовать в горячем виде.

На 1 кг барбариса – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Нектар из барбариса

Подготовленные ягоды барбариса разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Ягоды ежевики и черной смородины тоже разварить и протереть через сито. Все выжимки смешать, залить 1 л горячей воды, довести до кипения и отжать сок. Пюре из ягод и сок смешать, заправить по вкусу сахаром, подогреть до 75—80 ˚С, разлить в банки или бутылки. Пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 250 г барбариса – 100 г ежевики, 100 г черной смородины, сахар.

Компот из барбариса

Зрелые здоровые ягоды промыть и удалить семена. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом. Пастеризовать при 95 ˚С: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 7 л воды – 1—1,2 кг сахара.

Компот из барбариса с грушами

Сладкие груши с твердой мякотью разрезать на 4—8 частей, удалить семенные гнезда. Уложить слоями в банки груши и барбарис. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 15—18 минут, литровые – 22—25 минут.

На 1 кг барбариса – 1 кг груш, 1 л воды, 650 г сахара.

Компот из барбариса с яблоками

Сладкие яблоки разрезать на дольки, удалить семена. Уложить слоями в подготовленные банки яблоки и ягоды барбариса. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 15—18 минут, литровые – 22—25 минут.

На 200 г барбариса – 1 кг яблок, 1 л воды, 650 г сахара.

Сок из барбариса

Свежие здоровые ягоды вымыть, перебрать и измельчить. Массу подогреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 10 минут и отжать сок. Выжимки залить теплой водой (60 °С), выдержать 30—40 минут и отжать. Полученный сок использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп смешать с ранее отжатым соком, подогреть до 75—80 °С, разлить в банки. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг барбариса – 750 г сахара, 0,75 л воды.

Сок из барбариса и земляники

Свежие здоровые ягоды вымыть, перебрать и заправить соковарку, добавить сахар. Горячий сок разлить в подготовленные банки или бутылки и укупорить. Выдержать под одеялом до остывания.

По этому рецепту можно приготовить сок из барбариса и малины (500 г барбариса, 500 г малины, 150—200 г сахара) и сок из барбариса и шелковицы (300 г барбариса, 700 г шелковицы, 150—200 г сахара.).

На 400 г барбариса – 600 г земляники садовой, 150—200 г сахара.

Сок из барбариса и яблок

К соку барбариса добавить яблочный сок и сахарный сироп. Подогреть до 75—80 °С, разлить в банки и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Компот из барбариса

Свежие плоды вымыть, плодоножки удалить, положить в стеклянные банки и залить горячим сахарным сиропом. После этого пастеризовать при температуре 80—85 °С в течение 10—15 минут. Для приготовления сиропа взять 0,5 кг сахара на 1 л воды.

На 200 мл сока барбариса – 400 мл яблочного сока, 400 мл 40%-ного сахарного сиропа.

Барбарисовый сок

Зрелые ягоды перебрать, промыть и бланшировать в течение 2—3 минут. Затем пропустить ягоды через соковыжималку. Если полученный сок предназначается для хранения, то его надо пастеризовать. В дальнейшем его можно использовать для приготовления муссов, напитков и желе.

Боярышник

Боярышник – еще один представитель семейства розоцветных. Большинство его разновидностей произрастает в Северном полушарии, главным образом в Америке. На территории России встречается 47 видов этого растения. Наиболее известные из них: кроваво-красный и сибирский.

Так как боярышник распространен повсеместно, то его нетрудно узнать, придя в лес. Это кустарник высотой до 1,5 м или деревце до 6 м. Его ствол достигает в диаметре 10 см, ветки покрыты длинными колючками. Однако встречается боярышник и без колючек. Листья яйцевидной или ромбической формы, темно-зеленые летом и темно-красные осенью. Цветки у боярышника белые, со слабым специфическим запахом, собранные в густые щитки. Плоды шаровидные или слегка овальные, ягодообразные, диаметром 8—10 мм. Цвет плодов кроваво-красный или бурый, очень редко оранжево-желтый. Зрелые плоды прозрачные, с мучнистой мякотью, кисловато-сладкие на вкус, с косточками внутри. Цветет боярышник обильно и почти ежегодно в мае – июне. Его плоды созревают в сентябре – октябре и долго не осыпаются. Размножается боярышник семенами, порослью, корневыми отпрысками. Растет боярышник медленно. Начинает плодоносить с 10—15 летнего возраста. Но зато живет долго – 200—300 лет. На Востоке боярышник назвали «дикой яблонью»: дерево боярышника действительно похоже на яблоню, особенно своими листьями и корнями.

Боярышник сибирский распространен на Востоке европейской части страны, преимущественно восточнее Волги, в Западной Сибири, на юге Урала, в западной и юго-западной частях Восточной Сибири, а также в Забайкалье. Много боярышника имеется в Краснодарском и Ставропольском краях, в Воронежской области, в ряде республик Северного Кавказа. Растет боярышник одиночно или небольшими группами по разреженным, широколиственным и смешанным лесам, опушкам, прогалинам, берегам рек, склонам гор, среди кустарников. Предпочитает свежие, плодородные, аллювиальные почвы среднего увлажнения. Выносит затенение, но лучше развивается на открытых местах.

Боярышник засухоустойчив и зимостоек.

На Дальнем Востоке в бассейне среднего и нижнего течения Амура и Уссури встречается боярышник в виде дерева высотой до 6 м. Колючки малочисленные, длиной до 2 см. Плоды шаровидные или грушевидные, длиной до 1,7 см, диаметром до

1,5 см, ярко-красные, блестящие, с беловатыми бородавочками, твердые, с 3—5 косточками и красной плотной мякотью. Плоды съедобные, имеют кисловатый вкус. Растет этот боярышник по песчаным гривам в приречных лесах, реже встречается на пологих склонах предгорий с суглинистой почвой, в подлеске разреженных дубовых лесов и на лесосеках. Он зимостоек и жаровынослив, а также светолюбив. Цветет в мае – июне, плоды созревают в августе – октябре.

Боярышник колючий, прозванный барыня, относится к семейству розоцветных. Он произрастает по лесам и кустарникам юго-западной части Закарпатской области. В средней полосе его разводят в парковых посадках как живую изгородь. Боярышник колючий представляет собой небольшое колючее деревце с очередными, более или менее глубоко рассеченными листьями. Цветки небольшие, обычно белого или красноватого цвета. Ягоды красные, но могут быть и оранжево-желтыми.

Боярышник декоративен, используется для озеленения парков и скверов. Он хорош для создания живых изгородей. Широко используется боярышник в зеленом строительстве, для защитного лесоразведения. Имеет важное почвозащитное значение в горных условиях. Иногда используется в плодоводстве как подвой для карликовых яблонь и груш. Боярышник хороший медонос. Из ветвей и коры можно приготовить отвар для окраски в красный цвет ткани. Кроме того, кора используется при дублении кож.

Большую ценность представляет древесина боярышника. Она прочная, вязкая, обладает красивой текстурой, из нее делают различные столярные поделки и художественную посуду, вырезают игрушки. Древесина используется для изготовления рукояток к лопатам и ударным инструментам.

Лекарственные заготовки боярышника

В народной медицине используют плоды, цветки и листья боярышника. Отцветает боярышник очень быстро, за 3—4 дня, поэтому важно своевременно заготовить цветки. Делать это надо в начале цветения растения, когда часть цветков еще не распустилась. Собирать сырье следует в сухую погоду; собранные после росы или дождя цветки при сушке темнеют. К сушке цветков надо приступать немедленно, через 1—2 часа после сбора. Сушат цветки под навесом или на чердаке. При этом надо иметь в виду, что сырье обладает большой гигроскопичностью. Хранят сушеные цветы в закрытых ящиках или в стеклянных банках, но не более 1 года. После этого срока сырье теряет свои

лечебные качества.

Плоды боярышника заготовляют при полном их созревании. Сушат их, предварительно удалив плодоножки, на солнце и в сушилках при температуре не выше 45—50 °С. Хранят сушеные ягоды в стеклянной таре или в плотных мешках не более 2 лет.

В плодах боярышника содержатся углеводы, органические кислоты, пектиновые вещества, холин, эфирное масло и красящие вещества. А также сорбит, жиры, дубильные вещества, витамины С, К, Е и каротин.

Боярышник колючий хорошо изучен как лекарственное растение. В медицине используют плоды, цветки и листья. Плоды боярышника богаты питательными белками, винной, лимонной и кратегусовой кислотами, оказывающими положительное влияние на деятельность сердца. Плоды содержат витамины С и А, в цветках – 15 % эфирного масла. Целебные свойства плодов и цветков боярышника известны человеку издавна. Наши предки применяли их при сердцебиениях, бессоннице, повышенном артериальном давлении.

Растение положительно влияет и на уровень венозного давления и эластичность сосудистой стенки артерий и капилляров. Препараты боярышника особенно часто используются при утомлении сердечной мышцы. Они избирательно расширяют коронарные сосуды (и сосуды головного мозга), понижают возбудимость нервной системы, усиливают снабжение сердца и мозга кислородом, улучшают обмен веществ в организме, нормализуют ритм сердца, устраняют неприятные ощущения в области сердца, нормализуют сон и общее состояние, способствуют ускорению выздоровления после тяжелых болезней и снижению уровня холестерина в крови.

Цветки и плоды боярышника используют в медицине при функциональных расстройствах сердечной деятельности, гипертонии, мерцательной аритмии, при повышенной функции щитовидной железы. Экстракт боярышника значительно понижает уровень холестерина в крови. Он рекомендуется для профилактики и лечения атеросклероза.

Отвар из плодов боярышника дают пить при болях в животе, атеросклерозе, головокружениях. Повышенные дозы сока цветков и листьев боярышника (50—60 капель) дают положительный эффект при бессоннице, связанной с нервным возбуждением, при ревматизме, пороке сердца и ревмокардите.

Отвар цветков: 3 столовые ложки цветков на 3 стакана кипятка. Пить по одному стакану 3 раза в день после еды. Рекомендуется принимать при расстройствах сердечной деятельности, гипертонии, мерцательной аритмии, при

повышенной функции щитовидной железы.

Отвар плодов боярышника: 1 столовую ложку измельченных плодов заливают 1 стаканом кипятка, нагревают 15 минут на водяной бане, охлаждают, процеживают. Принимают по 1/2 стакана 2—3 раза в день за 30 минут до еды. Отвар плодов боярышника используется как средство от бессонницы.

Экстракт плодов боярышника: 1 столовую и 1 чайную ложку измельченных плодов на 100 г спирта, принимать по 20—40 капель 3 раза в день до еды. Это прозрачная жидкость темновато-бурого цвета, приятного запаха, сладковатого вкуса. Хранят в хорошо укупоренных банках темного стекла. Жидкий экстракт плодов боярышника входит в состав сердечного препарата кардиовалона, понижает уровень холестерина в крови. Рекомендуется принимать для профилактики и лечения атеросклероза.

Настойка из цветков: 1 часть свежего сока цветков на 2 части 90%-ного спирта. Настаивать в течение двух недель. Принимать по 40 капель 3 раза в день до еды.

Лекарственный сбор: из 4 частей плодов боярышника, 4 частей травы пустырника, 4 частей сушеницы и 1 части цветков ромашки приготовить смесь. Для приготовления настоя 1 столовую ложку смеси заварить 1 стаканом кипятка и настаивать в течение 1 часа. Процедить и принимать по 1 столовой ложке 3 раза в день до еды для снижения артериального давления.

Боярышник с черной смородиной, протертые с сахаром

Приготовить пюре из зрелых плодов боярышника. Взять консервированное пюре из черной смородины, смешать, добавить сахар, тщательно перемешать и переложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 15, литровые – 25, трехлитровые – 35—40 минут.

На 1 кг боярышника – 400 г черной смородины, 350 г сахара.

Боярышник, протертый с сахаром

Из зрелых плодов боярышника приготовить пюре, смешать с сахаром, слегка подогреть, чтобы лучше растворился сахар. Массу переложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг пюре из боярышника – 300—500 г сахара.

Боярышник с яблоками, протертые с сахаром

Приготовить пюре из зрелых плодов боярышника и яблок сорта Антоновка, смешать, добавить сахар, тщательно перемешать и переложить в подготовленные банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25—30, трехлитровые – 40 минут.

На 100—300 г пюре из боярышника – 700 г пюре из яблок, 750 г сахара.

Протертый с сахаром боярышник

Полной зрелости ягоды ошпарить в кипятке 2– 3 минут, протереть через сито или дуршлаг. Поместить в стеклянные банки, пастеризовать и закатать. Варить или прогреть в течение 10—15 минут.

На 1 кг пюре – 0,5 кг сахара.

Боярышник засахаренный

Обвалять в сахарной пудре или в сахарном песке спелые плоды, поместить в бутыль с широким горлом. Уплотнить содержимое, после чего снова ее наполнить. Насыпать сверху сахарный песок слоем 5 см и закрыть бутыль марлевой повязкой. Через 2 месяца этот сладкий деликатес готов к употреблению.

Джем из боярышника с клюквой

Зрелые плоды перебрать, вымыть и разварить с водой. На 2 стакана ягод взять полстакана воды. Отвар сцедить, а ягоды протереть через сито. Пюре смешать с отваром, добавить сахар и довести до кипения.

В кипящую массу положить перебранную клюкву и варить до готовности. Кислые ягоды клюквы хорошо дополняют терпкие ягоды боярышника и джем имеет гармоничный вкус.

По этому рецепту можно приготовить джем из боярышника и черной смородины (700 г боярышника, 300 г черной смородины, 1,2—1,5 кг сахара).

На 700 г боярышника, 300 г клюквы, 1,2—1,5 кг сахара.

Джем из боярышника с яблоками 1

1 кг боярышника залить 500 мл воды, разварить и протереть через сито. Полученное пюре смешать с яблочным пюре, добавить 500 мл воды, сахар и варить до готовности.

На 1 кг боярышника – 1 кг яблочного пюре, 500 г сахара, 1 л воды.

Джем из боярышника с яблоками 2

Плоды боярышника разварить на слабом огне, пропустить через сито и готовое пюре соединить с яблочным пюре. Добавить сахарный песок, перемешать и сварить на слабом огне до получения джема нужной густоты.

На 1 кг плодов боярышника – 1 кг яблок, 500 г сахарного песка, 1 л воды.

Джем из боярышника

Зрелые ягоды боярышника вымыть и разварить с 2—3 стаканами воды. Отвар слить, а плоды протереть через сито. Пюре смешать с отваром, прибавить сахар и варить до готовности.

Перед окончанием варки прибавить лимонную кислоту.

На 1 кг боярышника —1,2—1,5 кг сахара, 1—7,5 г лимонной кислоты.

Джем из боярышника с солодом

Плоды боярышника перебрать, вымыть и сварить. После варки протереть через сито. В пюре добавить солод, сахарный песок и воду, перемешать и варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг плодов боярышника – 500 г солода, 500 г сахарного песка, 1 л воды.

Повидло из боярышника 1

Плоды боярышника варить до размягчения. Потом протереть через сито, добавить сахар и немного воды и уварить до нужной густоты. Переложить в стерильные банки и убрать на хранение в

прохладное место.

На 1 кг пюре из боярышника – 500 г сахарного песка и 1 стакан воды.

Повидло из боярышника 2

Взять пюре из боярышника, прибавить сахар, воду и уварить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

На 1 кг пюре из боярышника – 500 г сахара, 1 стакан воды.

Пюре из боярышника 1

Плоды тщательно вымыть, обрезать чашелистики, переложить в кастрюлю и залить водой из расчета 1—2 стакана на 1 кг ягод. Ягоды разварить, протереть через сито. Пюре довести до кипения, сразу же расфасовать и укупорить.

Пюре из боярышника 2

Плоды боярышника вымыть, перебрать, переложить в кастрюлю, залить кипящей водой, чтобы слегка покрывала ягоды, и варить до размягчения. Протереть через сито. В пюре добавить по вкусу сахар и уварить до загустения.

Фасовать в горячем виде и укупорить.

Пюре из боярышника отличается терпким вкусом, зато обладает лечебными свойствами.

На 1 кг боярышника – 100—150 г сахара.

Пюре из боярышника и айвы японской

Взять пюре из боярышника и пюре из айвы японской (см. рецепт «Мармелад из айвы японской»), смешать, довести до кипения, проварить 3—5 минут, расфасовать, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

На 800—850 г пюре из боярышника —150—200 г пюре из айвы японской.

Пюре из боярышника и малины

Приготовить пюре из зрелых плодов боярышника и малины, смешать, добавить по вкусу сахар. Уварить до загустения.

Фасовать в горячем виде.

На 1 кг боярышника – 1 кг малины, 200—300 г сахара.

Пюре из боярышника с яблоками

Взять пюре из боярышника и яблок сорта Антоновка, смешать, довести до кипения, проварить 3– 5 минут, расфасовать, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Пюре из плодов боярышника

Собранные плоды боярышника выдержать для дозревания сутки. Затем хорошенько промыть, положить в кастрюлю, добавить воды и варить до полного размягчения. Протереть через сито. Приготовленную таким образом массу расфасовать в стерильные стеклянные банки. Хранить в сухом и прохладном месте.

На 1 кг плодов боярышника – 1—2 стакана воды.

Пастила из боярышника

В пюре боярышника положить сахарный песок, перемешать, разложить тонким слоем (1 см) на деревянные доски и сушить при невысокой температуре в духовке.

На 1 кг пюре из боярышника – 200 г сахарного песка. Пастилу из боярышника можно приготовить без сахара.

Компот из боярышника 1

Освободить от семян созревшие плоды, залить 30%-ным сахарным сиропом и оставить для настаивания на 8—10 часов. После этого сироп слить и прокипятить, а плоды уложить в стеклянные банки и залить прокипяченным сиропом.

Перед закупоркой пастеризовать.

На 100—300 г пюре из боярышника – 700—900 г пюре из яблок.

Компот из боярышника 2

Зрелые плоды боярышника вымыть, перебрать, очистить от семян, сполоснуть. Приготовить сахарный сироп довести до кипения, отставить и переложить в него ягоды боярышника для выстойки на 8—10 часов.

Затем ягоды отделить от сиропа и уложить в подготовленные банки по плечики. Сироп довести до кипения, проварить 3—4 минуты и залить в банки с плодами. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20, литровые – 25 минут.

На 1 л воды – 800 г сахара.

Компот из боярышника с айвой японской

Зрелые плоды боярышника промыть, обрезать чашелистики. Плоды айвы японской разрезать на дольки, обрезать кожицу, вырезать семенное гнездо.

Подготовленные плоды уложить в банки по плечики. Приготовить сироп, довести до кипения, проварить 3—4 минуты и залить в банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут.

На 500 г боярышника – 500 г айвы японской, 7 л воды, 250—300 г сахара.

Коктейль из боярышника в яблочном соке

Зрелые твердые плоды боярышника промыть, обрезать чашелистики, обсушить и уложить в банки по плечики. Приготовить яблочный сок, подогреть до 90—95 ˚С и залить плоды в банках. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут или пастеризовать при 85 ˚С соответственно 15 и 20 минут.

Брусника

Брусника – это ягодный кустарник, многолетний и вечнозеленый, высотой от 10 до 30 см. Брусника стелется по земле своим ползучим длинным горизонтальным корневищем. Ветви брусники округлые, поднимающиеся. Листья на коротких опушенных черешках, эллиптические, сверху блестящие, снизу матовые светло-зеленые, кожистые, остаются на зиму. Цветет брусника в мае – июне в течение 20—35 дней. Продолжительность цветения одного цветка 6—8 дней. Цветки небольшие, находятся в тесных поникших верхушечных кистях на коротких цветоножках. Цветки белые или розоватые, похожи на колокольчики. Ягоды брусники четырехгнездные, шаровидные, диаметром до 1 см и массой до 0,4 г. Плодоносить брусника начинает в возрасте 10—15 лет.

Растет брусника преимущественно в сухих сосновых и сосново-еловых лесах, если рядом есть болото или по краям торфяных болот, в горных и равнинных тундрах, на лесосеках. Заселяют кусты брусники кислые подзолистые почвы. Любит брусника селиться на вырубках. Здесь она образует плотные заросли. Отличается исключительной зимостойкостью. Однако ее цветки часто повреждаются поздними весенними заморозками. Размножается брусника как семенами, так и вегетативным путем. Брусника – растение долгожитель, так как образует целый клан, т. е. многие кустарники соединяются под землей корневищами. Такая популяция может жить 100—200 лет. Популяция все время обновляется. Старые кусты отмирают, новые появляются. Отдельный же кустик живет недолго, пять – десять лет.

Плоды брусники красные, кисло-сладкие на вкус. Они созревают в конце августа, а иногда в начале сентября. От начала зацветания до созревания ягод проходит 57—74 дня. В лесах европейской части России средний биологический урожай ягод брусники составляет примерно от 20 до 60 тысяч тонн. В Западной Сибири ежегодный урожай брусники оценивается специалистами сельского хозяйства в 1,2 млн т, в Восточной Сибири в 1,8 млн т, а на Дальнем Востоке в 50 тыс. тонн.

Это растение давно известно народам многих стран. Брусника упоминается в произведениях греческих и римских авторов, в частности, Плиния, Овидия, Вергилия. Любовь россиян к бруснике отражается и в тех ласкательных названиях, которыми они называют это растение: брусница, бруска, брусеня, брусена, брусничник, боровина, бруслина, брусница, сердечник, мучинник.

Лекарственным сырьем служат листья и ягоды. Ягоды

собирают осенью, в сухую и ясную погоду. Собирают ягоды в стадии полной зрелости. Листья собирают до начала цветения растения и сушат на открытом воздухе, в сушилке или в печи при температуре 45—50 °С. Ягоды лучше мочить. Хранят их круглый год, так как они содержат естественный консервант – бензойную кислоту.

Сборщикам листьев брусники надо знать, что по внешнему виду на бруснику похожа толокнянка. Это, также как и брусника, вечнозеленый полукустарничек и произрастает чаще всего в хвойных лесах, зачастую вместе с брусникой. Особенно часто они соседствуют в сосновых лесах. На первый взгляд листья толокнянки похожи на брусничные; да и плоды небольшие красные шарики, резко выделяющиеся на зеленом фоне, тоже похожи на бруснику. Как же отличить бруснику от толокнянки?

Кустики брусники прямые, у толокнянки же стелющиеся, они не приподнимаются от земли. Листья у толокнянки мельче, обратнояйцевидной формы, с отчетливо видной густой сетью вдавленных жилок. Листья блестящие, зеленые, и цвет с обеих сторон листа почти одинаковый, к тому же они более вытянутые и менее кожистые. А у брусники же листья с верхней стороны темно-зеленые с бурыми точечками, снизу матовые, светло-зеленые, и тоже с бурыми точечками, края у них слегка зубчатые и загнуты вниз.

Ягоды брусники сладко-кислые, с легкой горчинкой. У толокнянки же ягоды мучнистые и по вкусу несколько похожи на толокно. Само название растения «толокнянка» происходит от того, что в прежние времена крестьяне на зиму сушили плоды этого растения, затем толкли их в ступах и полученную муку добавляли в хлеб. Вот почему за этим растением закрепились такие названия, как мучница и толокнянка.

Заготовка и хранение листьев брусники не представляет трудности. Листья ее собирают весной до цветения растения, пока нет бутонов (в апреле – мае). Листья можно собирать и осенью при полном созревании ягод (конец сентября или октябрь). Брусника размножается корневищами. Поэтому при сборе листьев и побегов в целях сохранения и воспроизводства следует избегать повреждения корневищ. Для того, чтобы не повредить растение, листья с него следует ощипывать или обламывать, но не обрывать, т. к. при этом можно выдернуть не глубоко залегающие корни. Для сохранения популяции брусники не следует заготавливать листья с одного и того же участка чаще, чем через 5—7 лет.

Листья и побеги, собранные во время цветения, а также при появлении зеленых и первых зрелых ягод, во время сушки буреют,

чернеют и становятся непригодны к употреблению. Собранные листья лучше всего сушить в солнечную погоду под навесом или на чердаке. После сушки сырье необходимо перебрать, т. е. очистить от поврежденных и почерневших листьев. Очищенное сырье хранить в тканевых или бумажных мешочках. Вовремя собранные и правильно высушенные листья брусники остаются зелеными.

Преждевременный сбор ягод брусники ведет к их меньшей сохранности. Зрелые ягоды характеризуются большей сохранностью, потери при хранении незначительны. Ягоды брусники заготавливаются обычно разнородные по окраске, от розового до красного цвета, но не белые и не зеленые. Раньше заготовленные ягоды хранили в чистых бочках, не имевших посторонних запахов. Сухое хранение осуществлялось в помещениях с температурой не выше +3—5 °С. Так называемое мокрое хранение ягод осуществлялось также в бочках, но ягоды заливали холодной кипяченой водой, покрывали деревянными кружками, которые одновременно выполняли роль легкого гнета. По мере испарения воду периодически доливали. В таком состоянии ягоды можно хранить в течение года. Вообще при постоянном длительном хранении целесообразно использовать только бочки. Это позволяет полностью сохранить все полезные вещества брусники и обеспечить высокое качество хранения. Хранить ягоды в корзинах и ящиках можно только временно, не более 7 суток.

В плодах брусники содержится вода, белки, углеводы, клетчатка, органические кислоты и пектиновые вещества. А также минеральные вещества (натрий, калий, кальций, марганец, фосфор, железо) и витамины (С, Р, В, Е, каротин).

Брусника с незапамятных времен широко использовалась в диетическом и лечебном питании. Ее давали лихорадящим больным как жаропонижающее и жаждоутоляющее средство. Рекомендовали при туберкулезе легких и заболеваниях желудка с недостаточной кислотностью, назначали при ревматизме, подагре, авитаминозах и цинге. Но чаще всего бруснику использовали для повышения аппетита, улучшения пищеварения и повышения общего тонуса организма.

В официальной медицине листья брусники применяют как мочегонное, дезинфицирующее и вяжущее средство при заболеваниях желудка (в виде чая), при почечнокаменной болезни, отложении солей, атак же при болезнях печени. Они безвредны и в больших дозах. Брусничная вода рекомендуется как слабительное. Настои и отвары из листьев пьют при поносах и используют для полоскания горла при ангине.

Применяется также отвар всего растения, собранного в период цветения. Пьют его при ревматизме, простуде, кашле, туберкулезе легких, при повышенном давлении крови, заболеваниях сердца, желчного пузыря, почек, мочевого пузыря, при маточных кровотечениях, белях, для улучшения работы желудка, при цинге.

Брусничный сок пьют, чтобы снять повышенное кровяное давление. Сок из ягод брусники является хорошим прохладительным, освежающим и оздоровляющим напитком. К нему или к отвару листьев рекомендуют добавлять на стакан чайную ложку чистого пчелиного меда, так как мед содержит много витаминов и глюкозы.

Плоды брусники содержат в своем составе свободные кислоты: яблочную и бензойную, свыше 8 % сахара, витамины С и А. При пониженной кислотности рекомендуется употреблять в пищу ягоды брусники в любом виде (сырые, моченые, сушеные), а также варенье из ягод. Это является хорошим диетическим средством, улучшающим деятельность желудка.

Благодаря наличию в бруснике бензойной кислоты возможно длительное хранение ягод свежими, без варки, сушения или консервирования с сахаром. В плодах брусники содержатся многие минеральные соли. Особенно много в плодах солей марганца, а также хрома и меди. А отсутствие или недостаток именно этих элементов обнаруживается в организме человека при ишемической болезни сердца. Вот почему ягоды брусники особенно полезно употреблять в пищу людям среднего и пожилого возраста.

Существует два способа приготовления отвара из листьев брусники.

Отвар листьев: 2 столовые ложки листьев залить 1 стаканом горячей кипяченой воды, посуду поместить в водяную баню и нагревать в кипящей воде 30 минут. Затем охладить при комнатной температуре и процедить. Отвар можно хранить в прохладном месте не более 2 суток. Принимать по 1/2 или 1/3 стакана 2—3 раза в день. Пить без перерыва около 1,5 месяцев.

Лекарственным сырьем служат листья и ягоды. Ягоды собирают осенью, в сухую и ясную погоду. Собирают ягоды в стадии полной зрелости. Листья собирают до начала цветения растения и сушат на открытом воздухе, в сушилке или в печи при температуре 45—50 °С. Ягоды лучше мочить. Хранят их круглый год, так как они содержат естественный консервант – бензойную кислоту.

Сборщикам листьев брусники надо знать, что по внешнему виду на бруснику похожа толокнянка. Это, также как и брусника,

вечнозеленый полукустарничек и произрастает чаще всего в хвойных лесах, зачастую вместе с брусникой. Особенно часто они соседствуют в сосновых лесах. На первый взгляд листья толокнянки похожи на брусничные; да и плоды небольшие красные шарики, резко выделяющиеся на зеленом фоне, тоже похожи на бруснику. Как же отличить бруснику от толокнянки?

Кустики брусники прямые, у толокнянки же стелющиеся, они не приподнимаются от земли. Листья у толокнянки мельче, обратнояйцевидной формы, с отчетливо видной густой сетью вдавленных жилок. Листья блестящие, зеленые, и цвет с обеих сторон листа почти одинаковый, к тому же они более вытянутые и менее кожистые. А у брусники же листья с верхней стороны темно-зеленые с бурыми точечками, снизу матовые, светло-зеленые, и тоже с бурыми точечками, края у них слегка зубчатые и загнуты вниз.

Ягоды брусники сладко-кислые, с легкой горчинкой. У толокнянки же ягоды мучнистые и по вкусу несколько похожи на толокно. Само название растения «толокнянка» происходит от того, что в прежние времена крестьяне на зиму сушили плоды этого растения, затем толкли их в ступах и полученную муку добавляли в хлеб. Вот почему за этим растением закрепились такие названия, как мучница и толокнянка.

Лекарственные заготовки брусники

Заготовка и хранение листьев брусники не представляет трудности. Листья ее собирают весной до цветения растения, пока нет бутонов (в апреле – мае). Листья можно собирать и осенью при полном созревании ягод (конец сентября или октябрь). Брусника размножается корневищами. Поэтому при сборе листьев и побегов в целях сохранения и воспроизводства следует избегать повреждения корневищ. Для того, чтобы не повредить растение, листья с него следует ощипывать или обламывать, но не обрывать, т. к. при этом можно выдернуть не глубоко залегающие корни. Для сохранения популяции брусники не следует заготавливать листья с одного и того же участка чаще, чем через 5—7 лет.

Листья и побеги, собранные во время цветения, а также при появлении зеленых и первых зрелых ягод, во время сушки буреют, чернеют и становятся непригодны к употреблению. Собранные листья лучше всего сушить в солнечную погоду под навесом или на чердаке. После сушки сырье необходимо перебрать, т. е. очистить от поврежденных и почерневших листьев. Очищенное сырье хранить в тканевых или бумажных мешочках. Вовремя

собранные и правильно высушенные листья брусники остаются зелеными.

Преждевременный сбор ягод брусники ведет к их меньшей сохранности. Зрелые ягоды характеризуются большей сохранностью, потери при хранении незначительны. Ягоды брусники заготавливаются обычно разнородные по окраске, от розового до красного цвета, но не белые и не зеленые. Раньше заготовленные ягоды хранили в чистых бочках, не имевших посторонних запахов. Сухое хранение осуществлялось в помещениях с температурой не выше +3—5 °С. Так называемое мокрое хранение ягод осуществлялось также в бочках, но ягоды заливали холодной кипяченой водой, покрывали деревянными кружками, которые одновременно выполняли роль легкого гнета. По мере испарения воду периодически доливали. В таком состоянии ягоды можно хранить в течение года. Вообще при постоянном длительном хранении целесообразно использовать только бочки. Это позволяет полностью сохранить все полезные вещества брусники и обеспечить высокое качество хранения. Хранить ягоды в корзинах и ящиках можно только временно, не более 7 суток.

В плодах брусники содержится вода, белки, углеводы, клетчатка, органические кислоты и пектиновые вещества. А также минеральные вещества (натрий, калий, кальций, марганец, фосфор, железо) и витамины (С, Р, В, Е, каротин).

Брусника с незапамятных времен широко использовалась в диетическом и лечебном питании. Ее давали лихорадящим больным как жаропонижающее и жаждоутоляющее средство. Рекомендовали при туберкулезе легких и заболеваниях желудка с недостаточной кислотностью, назначали при ревматизме, подагре, авитаминозах и цинге.

Но чаще всего бруснику использовали для повышения аппетита, улучшения пищеварения и повышения общего тонуса организма.

В официальной медицине листья брусники применяют как мочегонное, дезинфицирующее и вяжущее средство при заболеваниях желудка (в виде чая), при почечнокаменной болезни, отложении солей, а так же при болезнях печени. Они безвредны и в больших дозах.

Брусничная вода рекомендуется как слабительное. Настои и отвары из листьев пьют при поносах и используют для полоскания горла при ангине.

Применяется также отвар всего растения, собранного в период цветения. Пьют его при ревматизме, простуде, кашле, туберкулезе легких, при повышенном давлении крови,

заболеваниях сердца, желчного пузыря, почек, мочевого пузыря, при маточных кровотечениях, белях, для улучшения работы желудка, при цинге.

Брусничный сок пьют, чтобы снять повышенное кровяное давление. Сок из ягод брусники является хорошим прохладительным, освежающим и оздоровляющим напитком. К нему или к отвару листьев рекомендуют добавлять на стакан чайную ложку чистого пчелиного меда, так как мед содержит много витаминов и глюкозы.

Плоды брусники содержат в своем составе свободные кислоты: яблочную и бензойную, свыше 8% сахара, витамины С и А. При пониженной кислотности рекомендуется употреблять в пищу ягоды брусники в любом виде (сырые, моченые, сушеные), а также варенье из ягод. Это является хорошим диетическим средством, улучшающим деятельность желудка.

Благодаря наличию в бруснике бензойной кислоты возможно длительное хранение ягод свежими, без варки, сушения или консервирования с сахаром. В плодах брусники содержатся многие минеральные соли. Особенно много в плодах солей марганца, а также хрома и меди. А отсутствие или недостаток именно этих элементов обнаруживается в организме человека при ишемической болезни сердца. Вот почему ягоды брусники особенно полезно употреблять в пищу людям среднего и пожилого возраста.

Существует два способа приготовления отвара из листьев брусники.

I способ. 2 столовые ложки листьев залить 1 стаканом горячей кипяченой воды, посуду поместить в водяную баню и нагревать в кипящей воде 30 минут. Затем охладить при комнатной температуре и процедить. Отвар можно хранить в прохладном месте не более 2 суток. Принимать по 1/2 или 1/3 стакана 2– 3 раза в день. Пить без перерыва около 1,5 месяцев.

II способ. 2 столовые ложки сухих листьев брусники, истертых в порошок, развести 1 стаканом горячей воды и кипятить в водяной бане 30 минут. Затем охладить, процедить и пить по 2 столовые ложки 3 раза в день.

Лекарственный сбор: горсть ягод и листьев брусники и 2 столовые ложки травы зверобоя смешать и заварить 3 стаканами кипятка, выпить за 3 раза. Последний раз рекомендуется пить перед сном.

Брусника натуральная

Ягоды перебрать, вымыть, уложить в чистые банки, залить

кипятком, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 12 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Брусника без сахара

Бруснику перебрать, промыть, дать воде стечь. Ягоды выложить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы лишь прикрыть верхний слой.

Довести до кипения и варить несколько минут до размягчения ягод. Горячую массу протереть деревянной лопаточкой или скалкой через сито.

Пюре нагреть до кипения и горячим разлить по банкам. Поочередно закатать каждую банку. Банки предварительно про стерилизовать и перед самой закладкой ягод ошпарить кипятком.

Банки перевернуть и оставить остыть. Желательно время от времени потряхивать банки, чтобы пюре из центра попало ближе к краям.

Можно сварить бруснику с дольками антоновских яблок.

Брусника моченая

Приготовить сироп: положить в посуду сахар, корицу, гвоздику, залить холодной водой, вскипятить и охладить.

Перебрать ягоды, удалить белые и мятые, хорошо промыть холодной кипяченой водой, откинуть на решето и дать стечь воде.

Выложить бруснику в кадку или стеклянные банки и залить сиропом. Хранить в прохладном месте.

На 10 кг брусники – 9 л воды, 250 г сахара, 50 г соли, 10 г корицы, 5 г гвоздики.

Моченая брусника

Ягоды перебрать, вымыть холодной кипяченой водой, откинуть на сито, дать стечь воде и выложить в стеклянные банки. Приготовить заливку и охладить. (Сахар и соль, как для маринада, залить холодной водой, прокипятить, снимая накипь, процедить.) Хранить на холоде.

Для заливки: на 5 кг брусники – 4,5 л воды, 125 г сахара (5 столовых ложек), 25 г соли (неполная столовая ложка).

Брусника в собственном соку со сливами

Вымытые ягоды брусники и разрезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку (см. рецепт «Брусника в собственном соку с яблоками»). Банки с ягодами заполнить горячей заливкой. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25—30 минут (простерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 минут).

На 1 л брусничного сока – 300—400 г сахара.

Брусника в собственном соку с сахаром

Бруснику промыть. Положить в эмалированную кастрюлю и выдержать в горячей духовке до появления сока, слить его, добавить сахар и довести до кипения. Залить им бруснику. Пропастеризовать (поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут), закатать крышками.

Для приготовления отвара: сахар – 200 г, сок – 3 стакана.

Брусника, протертая с сахаром

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымыть и опустить на 5—6 минут в кипящую воду. В горячем виде ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу подогреть до полного растворения сахара и сразу заполнить ею банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг брусники – 1 кг сахара.

Брусника, протертая с сахаром

Бруснику промыть, опустить на 5 минут в кипящую воду. Затем бруснику в горячем виде протереть через дуршлаг и добавить сахар. Полученную массу подогреть и положить в банки. Про стерилизовать в кипящей воде (поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут.)

На 2 кг брусники – 2 кг сахара.

Брусника в собственном соку 1

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогреть в кастрюле

под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уварить при постоянном помешивании.

Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку.

Ягоды извлечь и разложить в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 кг брусники – 500 г сахара.

Брусника в собственном соку 2

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогреть в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут стекловидными, переложить их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 кг брусники – 450 г сахара.

Брусника в собственном соку с яблоками

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты. В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком.

Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

На 1 кг брусники – 500 г яблок, 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Брусника или клюква

Бруснику или клюкву перебрать, отсортировать по степени зрелости, удалить мягкие и поврежденные ягоды, промыть в холодной воде, положить в подготовленные банки. Залить кипятком, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 7—9 минут, литровые – 10—12, после чего банки укупорить и дать остыть.

Брусника маринованная

Зрелыми, промытыми и перебранными крупными ягодами заполнить банки по плечики. Специи и пряности положить на дно. Из сахара, соли и уксуса приготовить маринад, довести до кипения и залить в банки с ягодами. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10—12 минут, литровые – 15 минут.

На 1 л воды – 400 г сахара, 20—30 г соли, 3—4 бутона гвоздики, 3—4 горошины душистого перца, кусочек корицы, 250—300 мл столового уксуса.

Маринованная брусника

Пропорция для приготовления маринада: воды 3 стакана, сахара 10 столовых ложек, соли, корицы, гвоздики, душистого перца, уксуса 8 столовых ложек. Все смешать, довести до кипения, охладить и залить бруснику в стеклянных банках. Обязательно пастеризовать литровые банки не менее 15 минут.

Брусника, маринованная с яблоками 1

Взять 1 кг ягод брусники, отобранных и промытых. Добавить к ним 0,5 кг яблок, разрезанных на 4 части и бланшированных в кипящей воде минут 20. Яблоки смешать с брусникой и разложить в стеклянные банки. Затем залить банки охлажденным маринадом. Пастеризовать банки 15—20 минут.

Для приготовления маринада: 3 стакана воды, 0,5 стакана столового уксуса, 1 стакан сахара, 0,5 чайной ложки соли, корица, гвоздика и перец. Все смешать и варить до готовности, охладить, после чего заполнить маринадом банки.

Брусника, маринованная с яблоками 2

Яблоки разрезать на дольки, вырезать семенные гнезда, опустить на 3—4 минуты в кипящую воду и вместе с ягодами уложить в банки по плечики. Специи и пряности положить на дно. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10—12 минут, литровые банки – 15 минут.

По этому рецепту бруснику можно замариновать с грушами. В этом случае потребуются продукты: 1 кг брусники, 0,5 кг груш, 1 л воды, 300 г сахара, 2—5 г соли, 120—150 мл столового уксуса, 3—4 бутона гвоздики, кусочек корицы, 3—4 горошины душистого

перца.

На 1 кг брусники – 0,5 кг яблок, 1 л воды, 350 г сахара, 5—7 г соли, 120—150 мл столового уксуса, 3—4 бутона гвоздики, 3—4 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Маринад брусничный

Брусника хорошо сочетается с грушами и яблоками. На 1 кг брусники взять 0,5 кг яблок и (или) груш. Спелые груши и (или) яблоки порезать на четыре дольки, бланшировать в кипящей воде (груши 4—5 минут, а яблоки 1—3 минуты). После этого охладить плоды в холодной воде. Перемешать все плоды и уложить в стеклянную банку рядами, пересыпая брусникой.

Затем приготовить сироп. Сироп готовить из расчета: 2,5 стакана воды (630 г), 0,5 стакана (120 г) столового уксуса, 10 столовых ложек сахарного песка, 0,3 чайной ложки соли; из пряностей: гвоздика, корица, душистый перец.

Сироп, без уксуса, прокипятить в эмалированной посуде, а потом добавить уксус. Если вместо столового уксуса использовать уксусную эссенцию (15 г), следует добавить еще 2 неполных стакана воды (460 г).

Заливку охладить и залить в банки. Под крышку, если она не железная, положить лист пергамина или тонкую пленку, иначе маринад со временем потемнеет. Литровые банки пастеризовать 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Можно банки стерилизовать в кипящей воде 3 минут от начала кипения. Закатать крышками.

Варенье из брусники 1

Это варенье обычно подают к мясным блюдам и кушаньям из птицы и дичи.

Перебрать бруснику, выложить на решето, обдать кипятком, дать воде стечь.

Положить сахар в таз для варенья, залить водой, вскипятить, всыпать ягоды. Варить до готовности.

Готовое варенье остудить и переложить в банки.

На 1 кг ягод – 500 г сахара.

Варенье из брусники 2

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать

небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. На воде, в которой бланшировали ягоды, сварить сироп. Залить горячим сиропом ягоды и варить на слабом огне 20 минут. Снять с огня и выдержать 10—12 часов. Затем варенье доварить и оставить выстаиваться еще на 5—6 часов. Холодным расфасовать по банкам, закрыть крышками и хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг брусники – 1,3—1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из брусники 3

Перебранные целые ягоды залить кипятком для размягчения и удаления горечи и тотчас откинуть на решето, из которого переложить в таз, засыпать сахаром или залить медом и варить до готовности. Особый привкус это варенье приобретает, если во время варки добавить кусочек корицы, гвоздики или лимонной цедры.

На 1 кг брусники – 0,5 кг сахара или меда.

Варенье брусничное

Ягоды для размягчения кожицы 10 минут проварить в кипящей воде, перенести в сироп и быстро уварить на сильном огне. Вода, в которой уваривались ягоды, в дальнейшем используется при приготовлении сиропа.

На 1 кг брусники – 1,5 кг сахара.

Варенье из брусники с добавками

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2—3 минут в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

Можно вместо сахара использовать мед. В этом случае потребуется: 1 кг брусники, 700 г меда, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры, 0,5 стакана воды.

На 2 кг брусники – 500 г сахара, 0,5 стакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или чайная ложка лимонной цедры.

Варенье с уменьшенной дозировкой сахара

Общие приемы работы при варке варенья с уменьшенным количеством сахара такие же, как при варке обычного варенья. Когда варенье будет доварено, его в горячем виде разлить в подготовленные банки, немедленно их укупорить и перевернуть вверх дном. Этого достаточно, чтобы варенье из кислых плодов хорошо хранилось. Если же варенье приготовлено из сладких или малокислых плодов, его после укупорки стерилизовать в кастрюле с водой при температуре 98—100 °С в течение 20—25 минут (банка – 1 л).

На 1 кг ягод или плодов – 3—3,5 стакана сахара.

Варенье из брусники и яблок

Ягоды перебрать, вымыть, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, дать стечь воде. Твердые и кислые яблоки очистить и нарезать дольками, удалив сердцевину. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. В кипящий сироп выложить бруснику и яблоки. Варить до готовности в один прием. Фасовать в горячем виде, укупорить полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из брусники с яблоками 1

Яблоки очистить от кожицы и разрезать на дольки. Приготовить сироп. В кипящий сироп опустить подготовленные плоды, в один прием уварить до готовности.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из брусники с яблоками 2

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. Яблоки (анис или антоновку) нарезать дольками, вырезать сердцевину и бланшировать 3 минуты в кипятке.

Ягоды и дольки яблок выложить в таз для варенья, залить горячим сиропом и варить на слабом огне до готовности (примерно 25—30 минут). Разложить по банкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 2,5 стакана воды, 2,5 кг сахара.

Варенье из брусники с яблоками 3

Взять сладкие яблоки, разрезать на 4 части, удалить гнезда, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду. Ягоды залить небольшим количеством воды и уварить при помешивании. Когда ягоды пустят сок, положить яблоки. Варить 30—40 минут, разлить в банки. Когда варенье остынет, укупорить полиэтиленовыми крышками. Подавать к мясу, рыбе.

На 1 кг брусники – 300—500 г яблок.

По этому рецепту можно приготовить варенье из брусники с грушами (1 кг брусники, 500—700 г груш).

Варенье из брусники и груш

Груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину, и бланшировать 3—5 минут в кипящей воде. Варить варенье как обычно (см. рецепт «Варенье из брусники»), а примерно за 15 минут до окончания варки добавить дольки груш.

На 1 кг брусники – 0,8—1 кг груш, 1,2—1,4 кг сахара.

Джем из брусники

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымочить и положить в варочный тазик. Залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности, постоянно помешивая.

На 1 кг брусники – 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Джем из брусники по-словацки

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагреть 10 минут, постоянно помешивая. Добавить нарезанные дольками яблоки и груши и варить 10 минут. Добавить порциями сахар и, помешивая, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара.

Джем из брусники с морковью

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, переложить в варочный тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8—10 минут.

Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками толщиной 4—5 мм. Нарезанную морковь опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в варочный тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности.

Разложить джем по банкам в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг брусники – 500 г моркови, 300—500 г сахара.

По этому рецепту можно приготовить джем из брусники со свеклой. Потребуется: 1 кг брусники, 500 г столовой свеклы, 300—500 г сахара.

Джем из брусники со сливой

Сливы-венгерки разрезать на половинки, удалить косточки. Измельчить сливу в мясорубке, смешать с вымытыми и обсушенными ягодами и варить с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном.

Когда масса загустеет, добавить сахар и варить еще 3 минуты.

Фасовать джем горячим.

На 500 г брусники – 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Джем из брусники с яблоками

Из кислых и твердых яблок приготовить пюре. Перелить его в тазик, добавить бруснику и сахар и варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг брусники, 500 г яблок, 3 кг сахара, 4 стакана воды.

Приправа бруснично-яблочная

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения.

Протереть через сито.

Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз.

Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20—25 минут, постоянно помешивая.

Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3—4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Повидло из брусники

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревать 10 минут, постоянно помешивая. Добавить нарезанные дольками яблоки и груши и варить еще 10 минут. Добавить порциями сахар и, продолжая помешивать, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

Повидло брусничное

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод. Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито.

Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаминной бумагой в 2 слоя.

На 1 кг брусники – 500 г сахара, 1 стакан воды.

Повидло бруснично-черничное

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема. Далее по рецепту «Повидло брусничное».

На 500 г брусники – 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Повидло из брусники и голубики

Промытые и отобранные ягоды раздавить пестиком, добавить сахарный песок и воду и уварить до готовности.

На 2 кг ягод брусники и голубики (по 1 кг) – 1 кг сахарного песку, 2 стакана воды.

Желе из брусники 1

Отжать сок из ягод брусники и из яблок, вылить тот и другой в кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить примерно на 1/3 первоначального объема.

Готовое желе горячим разлить в банки и пастеризовать при температуре 85—90 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

На 0,8 брусничного сока – 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Желе из брусники 2

Свежесобранные, полностью созревшие ягоды бланшировать в кипящей воде 6—8 минут, после чего с помощью пресса отжать сок.

Спелые яблоки вымыть, нарезать, нашинковать, с помощью пресса отжать сок, подогреть до 80 °С и сразу охладить до комнатной температуры, поставив посуду с соком в емкость с холодной водой.

Через 2 часа с помощью сифона снять сок с осадка и профильтровать.

Соки слить в одну кастрюлю, всыпать сахар и нагреть на медленном огне до полного его растворения.

Сок уварить на одну треть от его первоначального объема.

Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и пастеризовать при температуре 85—90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 0,8 л брусничного сока – 0,2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Мармелад из брусники

Спелые ягоды залить небольшим количеством воды и разварить до размягчения, после чего сразу же размять деревянной толкушкой.

Полученное пюре выложить в эмалированную посуду с широким дном, поставить на слабый огонь, нагреть и всыпать сахар.

Варить, помешивая, до сильного загустения.

Разложить по банкам в горячем виде.

На 1 кг брусники – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Мармелад из брусники и яблок

Подготовленные ягоды брусники и нарезанные дольками, очищенные от кожицы и семян яблоки залить стаканом воды и варить до размягчения.

Затем протереть через дуршлаг, смешать с сахаром и варить в широкой кастрюле, непрерывно помешивая до сильного загустения.

Разложить по сухим банкам в горячем виде.

На 1,5—1,7 кг брусники – 0,5 кг очищенных яблок, 0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Мармелад из брусники и яблок

Вымытые и обсушенные ягоды вместе с нарезанными на дольки яблоками разварить при помешивании. Протереть на дуршлаге.

Полученное пюре смешать с сахаром, лимонным соком и корицей. После растворения сахара варить до готовности.

На 1 кг брусники – 1 кг очищенных яблок, 800 г сахара, немного корицы, сок из 1/2 лимона.

Компот из брусники

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2—3 дольки нарезанного лимона.

Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35—40 минут.

На 1 воды – 0,4—1 кг сахара.

Компот из брусники по-чешски

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опустить мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, в сироп добавить лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках.

Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25—30 минут.

На 350 мл воды – 400 г сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Компот из брусники с яблоками или грушами

Сладкие яблоки или груши очистить и нарезать дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложить в банки слоями или вперемешку.

На дно банки и сверху ягод для аромата положить по 2—3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35—40 минут.

На 1 л воды – 300—400 г сахара.

Сок брусничный

Для приготовления сока взять только полностью созревшие свежесобранные ягоды. Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Бузина

В черноземной полосе России, в Крыму, на Кавказе встречается бузина травянистая. Это многолетнее травянистое растение. По внешнему виду бузина травянистая похожа на бузину черную, но отличается от нее острым, неприятным запахом. Цветки мелкие с красными пыльниками, снаружи розоватые, собранные в зонтичные соцветия. Бузина травянистая – кустарник высотой 60—150 см, с прямым ветвистым бороздчатым стеблем и белой сердцевиной. Цветет травянистая бузина в июне – июле. Плод – темно-фиолетовая ягода-костянка сферической формы с тремя твердыми семенами и неприятным запахом.

Растет рядом с жильем, вдоль дорог, на сорных местах и вырубках, по берегам рек, лесным опушкам и склонам гор, поднимаясь до высоты 2 тыс. м, иногда образуя заросли. В Древней Греции бузина травянистая считалась священным растением.

Используют одревеснevшие ветви бузины для плетения корзин и изготовления духовых инструментов. Ягоды – хорошее красящее средство для хлопковых и шерстяных тканей.

Сушение бузины

Лекарственным сырьем являются соцветия и плоды, высушенные в печках или сушилках. Редко используется кора, ветви и корни этого растения. Сбор цветков бузины и их хранение требуют особой тщательности, ибо они весьма чувствительны к влаге. Цветы собирают в период цветения – с конца мая до начала июля, обрезая зонтичные соцветия при полном раскрытии. Обязательное условие – сухая солнечная погода, в 2—3 часа дня. Нельзя заготавливать бузину в солнечный день после прошедшего дождя. Кисти цветов, освобожденные от листьев и толстых черешков, раскладываются тонким слоем и быстро высушиваются на воздухе в тени, или искусственным путем, но температура при этом не должна превышать 30—35 °С. Для получения сухого сырья без черешков, сухие кисти слегка протирают сквозь волосяное решето. Плоды бузины собирают при полной зрелости. Ягоды бузины высушиваются также. Сушеные цветы хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Срок хранения не более 2—3 лет. Срок хранения сушеных ягод 6 месяцев.

Лекарственная заготовка бузины

В плодах бузины содержатся органические кислоты (винная, яблочная, валериановая, уксусная, кофейная), эфирное масло, дубильные вещества. В цветках бузины содержится: горький гликозид, холин, самбунигрин, рутин.

Надо помнить, что все части этого растения ядовиты, и поэтому требуется строгая дозировка препаратов при употреблении цветков, ягод и листьев, особенно свежих. Может наступить отравление амигдалином, который при определенных условиях переходит в синильную кислоту, однако в процессе сушки этот токсичный алкалоид полностью разрушается. Бузина травянистая используется только в народной медицине. В народной медицине бузину черную используют как мочегонное, отхаркивающее и потогонное средство, при катарах верхних дыхательных путей, невралгии, крапивнице, ревматизме и подагре. При туберкулезе народные лекари рекомендуют есть повидло, сваренное из плодов бузины. При употреблении внутрь препараты из корня оказывают довольно сильное мочегонное действие, которое хорошо помогает при воспалении почек (нефритах) и главным образом при водянке почечного происхождения, водянке брюшины и сердечной сумки. Корень бузины полезен и при болезнях мочевого пузыря, а также при диабете, в сочетании с другими аналогичными по действию травами.

Наиболее сильный потогонный, мочегонный и антисептический эффект оказывает лекарственный сбор, состоящий из цветков бузины, липы и листьев мяты перечной в соотношении 1:1.

Отвар корней: 2 чайные ложки измельченных корней залить стаканом кипятка. Принимать по столовой ложке 3 раза в день.

Настойка: 20 г измельченного корня настаивать в течение недели в теплом месте на 100 спирта или водки. Принимать спиртовую настойку по 15, а водочную по 30 капель 3 раза в день Отвар цветков: 1—2 чайные ложки сухих цветков залить 2 стаканами кипятка и настаивать в закрытой посуде 1 час. Рекомендуется пить маленькими глотками в течение дня в теплом виде. Отвар оказывает потогонное действие.

Лекарственный сбор: 1 столовую ложку смеси, состоящей из сухих цветков бузины, цветков липы и листьев мяты перечной, взятых в равных частях, залить 2 стаканами воды, кипятить 10 минут, процедить, добавить по вкусу сахар или мед.

Кору бузины черной надо употреблять внутрь вместе с корнями при болезнях почек, водянке, диабете или наружно при

рожистых воспалениях. С двухлетних побегов снимают верхний серый налет коры, затем очищенную до древесины кору ошпаривают кипятком или горячим конопляным молоком и несколько раз прикладывают к пораженным и воспаленным участкам.

Отвар цветков: 1 столовую ложку цветков бузины залить 2 стаканами кипятка, настоять, процедить и пить вместо чая с медом или сахаром.

Настой цветков: 1 столовую ложку сырья залить 1 стаканом горячей воды, кипятить на медленном огне 15 минут, охлаждать при комнатной температуре 45 минут, процедить и пить по 1/3 стакана 2—3 раза в день за 15 минут до еды в теплом виде. Приготовленный настой хранят в прохладном месте не более 2 суток. Рекомендуется принимать при болезнях почек, ревматизме и подагре.

Настой цветков: 2 столовые ложки цветков черной бузины залить 2 стаканами кипятка, закрыть крышкой, настаивать 30 минут, процедить. Принимать горячим по 1 стакану в день как потогонное средство.

Настой цветков: 2 столовые ложки цветков черной бузины залить 2 стаканами кипятка, закрыть крышкой, настаивать 30 минут, процедить. Принимать горячим по 1/2 стакана за час до еды как вяжущее средство.

Настой из листьев: 6—8 молодых листьев бузины и 1 столовую ложку шалфея залить 1 стаканом кипятка, добавить мед, настоять, процедить. Принимать по 1/2 стакана в день в течение 4—5 недель при геморрое.

Холодный настой из плодов и листьев: 1/2 чайной ложки сухих плодов или 1/2 столовой ложки измельченных листьев и с вечера настаивают на 1 стакане воды. Утром настой выпивают подогретым.

Молоко конопляное: конопляное семя тщательно растирают и заливают кипящей водой. Пропорция: на 2 части семени 1 часть воды. Затем выжимают под прессом и еще горячим ошпаривают толченую кору бузины. Рекомендуется использовать для противорожистых примочек.

Припарки: распаренные цветы в мешочке прикладывают к местам рожистого воспаления, «ломотным и подагрическим» опухолям.

Бузина чёрная

В народной медицине консервированной бузине приписывают мочегонное, потогонное действие, ее используют

при лечении бронхита, невралгии, простудных заболеваний. Сырые ягоды бузины вызывают желудочные и кишечные заболевания. Недозрелая, красная бузина содержит вещества, вызывающие сильный понос и колики, в свежем и консервированном виде. Бузина пользуется всеобщей любовью из-за особенного запаха. Хорошо вызревшую бузину используют для приготовления компота, джема, мармелада, сусла, сиропа и вина. Бузина содержит много витамина С, который переходит почти без потерь в консервированные продукты. Из-за красивой окраски применяют как добавку при консервировании фруктового сусла, сока, вина и мало окрашенных фруктовых консервов. Бузину собрать целыми кистями и осторожно перенести. Чтобы она не заплесневела, ее сразу же развесить кистями на жердь или на натянутую проволоку.

Варенье из бузины

Хорошо вызревшую бузину хорошо промыть, оборвать с кистей, взвесить и раздавить в кастрюле. Варить ее при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился на половину. Затем засыпать сахар, варить еще несколько минут, кипящим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Затем банки протереть влажной тканью.

На 1 кг очищенной бузины – 100—150 г сахара.

Сок из черной бузины

Ягоды черной бузины отобрать и промыть, залить кипятком на 5 минут, откинуть на дуршлаг, раздавить, отжать сок, добавить в него сахарный песок, довести до кипения, разлить в стерильные бутылки и поставить на хранение.

На 1 кг ягод черной бузины – 400 г сахарного песка.

Пюре из черной бузины

Взять ягоды черной бузины, перебрать, растереть, добавить сахарный песок, довести до кипения, разложить в ошпаренные банки, пастеризовать 15 минут. Закрыть банки крышками и хранить на холоде.

На 1 кг ягод черной бузины – 500 г сахарного песка.

Джем из бузины

I способ: приготовление джема с пектиновым порошком.

Бузину промыть вилкой или рукой в резиновой перчатке, оборвать зрелые плоды. Часть бузины пропустить через машинку для отжатия фруктов, добавить остальную бузину и варить 5 минут в широкой кастрюле.

Затем засыпать 20% установленного количества сахара, смешанного с пектиновым порошком и варить дальше при постоянном помешивании, чтобы бузина размягчилась, а джем достаточно загустел.

По частям присыпать остальной сахар, чтобы не прерывать кипения, и варить до тех пор, пока джем не начнет желировать. Перед самым концом кипения добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды.

Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охладиться.

Затем банки протереть влажной тканью.

II способ: приготовление джема с пектиновой приправой собственного производства Бузину промыть вилкой или рукой в резиновой перчатке, оборвать зрелые плоды.

Часть бузины пропустить через машинку для отжатия фруктов. Остальную бузину добавить в пюре и варить в широкой кастрюле около 5 минут.

Добавить 20% от установленного количества сахара и при постоянном помешивании выпарить. К концу выпаривания добавить пектиновую приправу, затем оставшуюся порцию сахара и интенсивно варить, чтобы джем начал желировать.

Кипящим джемом заполнить банки, как и в I способе.

На 1 кг очищенной бузины – 550 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик) или 500 г пектиновой приправы собственного производства и 700 г сахара.

Джем из черной бузины

Ягоды отобрать и промыть, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, воду и варить до нужной густоты.

На 1 кг ягод бузины – 1 кг сахарного песка и 1—2 стакана

воды.

Мармелад из бузины

Бузину промыть вилкой или рукой в резиновой перчатке, оборвать с кистей и взвесить. Взвешенную порцию замочить в кастрюле и при постоянном помешивании варить, чтобы часть жидкости испарилась, а кожура размягчилась. Чтобы получить нежнейший мармелад, бузину пропускают через машинку для отжатия фруктов.

Приготовленную бузину отпарить в тонком слое в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем добавить четверть из отвешенного количества сахара и варить 5 минут. Пектиновый порошок смешать с четырьмя ложками сахара, засыпать в бузину и варить.

Когда сахар растворится, добавить остальной сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варить дальше.

К концу варки добавить лимонную кислоту.

Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охладиться. Затем банки протереть влажной тканью.

На 1 кг бузины – 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты.

Мармелад из бузины с черносливом

Чернослив промыть, удалить косточки, подлить немного воды и отварить под крышкой до размягчения.

Бузину промыть вилкой или рукой в резиновой перчатке, оборвать с кистей. Бузину и мягкий чернослив пропустить через машинку для отжатия фруктов, удобное количество пюре налить в широкую кастрюлю и при постоянном помешивании варить, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем присыпать около четверти отвешенного сахара и варить 5 минут.

Пектиновый порошок смешать с четырьмя ложками сахара, засыпать в пюре и варить дальше. Как только сахар растворится, постепенно добавить остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варить дальше. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад начнет желировать, нагрев прекращают.

Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить

крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охладиться.

На 1 кг фруктового пюре – 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик).

Пастила из черной бузины

Перемешать 1 кг выжимок ягод черной бузины и 600 г сахарного песка.

Массу варить 15 минут, раскатать на противне слоем в 1 см. Затем сушить на воздухе или в печи при малом нагреве.

Сироп из черной бузины

Отобранные, промытые и ошпаренные кипятком ягоды залить водой и варить 15—20 минут.

Затем из ягод отжать сок, добавить в него сахар, довести до кипения и разлить в чистую посуду, закупорить и поставить на хранение в прохладное место.

На 1 кг ягод черной бузины – 1 кг сахара и 2 стакана воды.

Сироп из бузины

Бузину промыть, отделить от кистей, раздавить и залить отмеренным количеством холодной воды. К бузине добавить тонко срезанную корку с одного апельсина, закрыть пергаминной бумагой и поставить на 24—36 часов в прохладное место. Через указанное время смесь вылить в полотняный мешок и оставить, чтобы сок свободно вытек. Измерить количество сока, добавить соответствующее количество сахара и оставить его растворяться. Сироп холодным разлить по бутылкам. Использовать для окрашивания слабовыраженных фруктовых консервов (например, яблочный или грушевый компот, мармелад и т. п.).

На 1 кг очищенной бузины – 1л воды, на 1 л сока 1,5 кг сахара, апельсиновая корка.

Сушеная бузина

Ягоды черной бузины подготовить, вымыть и отделить от плодоножек и веточек. Для сушки использовать затемненное проветриваемое помещение. Досушить можно в духовке. Хранить

в стеклянных трехлитровых банках в сухом месте.

Компот из бузины

Бузину промыть вилкой или рукой в резиновой перчатке, оборвать зрелые плоды, засыпать в приготовленные про стерилизованные банки (лучше четверть– или поллитровые) – стеклянные или жестяные, залить горячей заливкой, закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать: 20 минут – подогрев до 85 ˚С, 20 минут – стерилизация при 85 ˚С. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Для заливки: на 1 л воды – 900 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Сусло из бузины

Бузину хорошо промыть, отделить от веточек (лучше резиновой перчаткой) и измельчить. Бузину уложить в кастрюлю из нержавеющего материала, кастрюлю поместить в большую кастрюлю с горячей водой и при периодическом помешивании разогреть, чтобы измельченная масса имела температуру 75 ˚С. Затем приток тепла уменьшить и при данной температуре бузину прогреть еще 10—15 минут.

Горячую массу положить протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета. Сок бузины очистить от загрязнений. Очищенный сок смешать с сахаром, водой и лимонной кислотой.

После растворения сахара сусло налить в бутылки и стерилизовать в закрытых бутылках в течение 10 минут при температуре 80—85 ˚С или в открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 ˚С, по окончании стерилизации бутылки быстро вынуть, моментально закрыть пробковыми затычками, вываренными в воде, и оставить в лежачем или перевернутом положении охладиться. После охлаждения сусла затычки ровно срезать, а горлышки бутылок смочить в расплавленном парафине. Сусло можно стерилизовать и в закрытых банках.

Сусло из бузины можно получить выщелачиванием сока паром из целых ягод. Отжимки из бузины содержат много красящего вещества, которое можно выщелочить водой в соотношении 1:1, а через 12 часов отжать. Полученным соком можно окрасить любое сусло.

На 1 л сока – 100—150 г сахара, 5—8 г лимонной кислоты и поллитра воды.

Шипучий лимонад из цветов черной бузины

Воду вскипятить, охладить, налить в пятилитровую бутыль, добавить чистые цветы, сахар, уксус, хорошо промытые, нарезанные на пластины и очищенные от зерен лимоны (с коркой). Бутыль завязать редкой тканью, поставить в тепло и оставить стоить 9 дней.

Каждый день бутыль по нескольку раз хорошо встряхивать. После этого лимонад процедить через редкую ткань, разлить по бутылкам, закрыть и поставить в холодный погреб.

Через 2—3 недели лимонад пригоден для питья; при открывании бутылка шумит.

На 2—3 соцветия черной бузины – 4 л воды, 400 г сахара, 2 лимона, 0,1 л 8%-ного уксуса.

Вино из бузины

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить.

Добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту и запарить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут.

После охлаждения процедить через полотно, сдавить сок и перелить в бутыль. Добавить раствор (около 900 г сахара, разведенного в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутыль бродильной пробкой.

После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки.

Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют для брожения (вместе с изюмом).

На 3 кг ягод бузины – 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма.

Виноград

Семейство Виноградовых насчитывает около 70 видов. Большинство из них произрастает в Северном полушарии в районе субтропиков. Четыре вида дикорастущего лесного винограда произрастает на юго-западе европейской части России и на Кавказе.

Виноград лесной растет по лесным долинам рек на свежих и влажных почвах. Хорошо переносит жару и засуху. Устойчив к заболеваниям. Поэтому высоко цениться учеными-селекционерами и используется при проведении гибридизационных работ для получения новых сортов винограда.

Это растение имеет вид лианы или представляет собой стелющийся по земле кустарник с двулетними побегами. Побеги винограда ребристые и круглые, голые или волосистые с отслаивающейся лентовидной корой. Листья размером около 10 см, округло-яйцевидные, снизу опушенные. Цветки его желто-зеленые, собранные в метельчатые соцветия.

Ягоды шаровидные, в диаметре 6—10 мм, черные с сизоватым налетом, иногда белые, но в любом случае у них плотная кожица. На вкус кислые, реже сладкие. Ягоды собраны в рыхлые, часто крылатые грозди. Цветет виноград лесной в мае, ягоды созревают в сентябре. Это хорошее декоративное растение и хороший медонос. Плоды лесного винограда употребляют в пищу в маринованном виде, а также используют в виноделии.

Виноград амурский растет по опушкам кедрово-широколиственных лесов, на вырубках, прогалинах, среди зарослей кустарников на склонах предгорий, по краям каменистых россыпей. Встречается в пойменных лесах вместе с тополем, орехом, бархатом, ясенем, кленом, боярышником, оплетая их стволы или стелясь по земле. Часто образует густые непроходимые и обильно плодоносящие заросли. Виноград амурский распространен на Дальнем Востоке: в южной части Хабаровского края и Амурской области, в Приморском крае, где заросли дикорастущего винограда занимают большие площади, а общий урожай ягод винограда на Дальнем Востоке может быть оценен приблизительно в 5,5 тыс. тонн. Местные жители называют его родзянка, виничка или просто лоза.

Виноград амурский имеет вид мощной лианы с длинными усиками, высота которой достигает 22 м, а ствол в диаметре 12—18 см. Побеги длиной до 2—3 м, зеленые или красноватые, осенью красновато-бурые. Листья очередные, крупные, диаметром 16—18 см, округлые или сердцевидные по форме. Летом листья

темно-зеленые, осенью окрашены в желтые, оранжевые и красноватые тона. Листья появляются поздно, достигая нормальных размеров к июлю. Осыпаются листья обычно в октябре. Виноград амурский – растение двудомное, но встречаются экземпляры и с обоеполыми цветками. Цветки у него мелкие, правильные, собраны в метельчатые соцветия. Ягоды шаровидные, сочные, с толстой кожицей. Они фиолетового, черного или синего цвета. Внутри ягод находится бесцветная мякоть. Мякоть эта сладко-кислая на вкус. Ягоды собраны в рыхлые конические крупные гроздья длиной 10—25 см. Масса одной грозди 35—40 г. Цветет виноград амурский в июне – июле, ягоды созревают в сентябре. Виноград амурский – это исключительно зимостойкое растение, переносит морозы до 40 °С. Размножается семенами, черенками и отводками. Растет быстро и обильно плодоносит. Однолетние побеги этого растения используют для окрашивания шерсти в темно-бурый цвет. Виноград амурский используется в селекционной работе и как подвой для прививки культурного винограда.

Виноград Тунберга произрастает на юге Приморского края. Встречается на скалах в приморской полосе и имеет вид лианы либо кустарника. Побеги – узловатые в сечении. В молодом возрасте побеги ржаво-войлочные, усики длинные и многочисленные. Листья у винограда Тунберга округло-яйцевидные, темно-зеленого цвета, осенью приобретающие ярко-красный цвет. Растение двудомное. Ягоды шаровидной формы размером около 1 см, с толстой кожицей черного цвета. Плоды малосочные, кислые, терпкие, собраны в неправильной формы многочисленные гроздья. Цветет этот сорт винограда в июле – августе, ягоды созревают в сентябре – октябре. Виноград Тунберга имеет значение только как декоративное растение, его ягоды непригодны в пищу.

Виноград куанье распространен на юге острова Сахалин в горах и по берегам рек. Это очень мощная лиана с толстым стволом, неясно-ребристыми ржаво-войлочными молодыми побегами. Листья цельные, округлые или яйцевидные. Осенью листья ярко-красного цвета. Растение двудомное. Ягоды шаровидные по форме, черно-пурпурные или черно-фиолетовые, малосочные, сладковато-терпкие, но съедобные. Ягоды образуют гроздья, имеющие цилиндрическую форму. Японский виноград цветет в июне – июле, созревают ягоды в сентябре – октябре. Виноград куанье отличное декоративное растение, но очень требовательное к почвам и влажности.

Приготовление изюма

Спелые ягоды винограда опустить на полминуты в 0,5% раствор соды, нагретый до 98 ˚С, затем сразу же промыть в холодной воде и разложить в один слой для сушки. Сушить ягоды надо на солнце в течение 15—20 дней или в печи при температуре 65—70 ˚С. На ягодах, обработанных горячим содовым раствором, образуются мельчайшие поры, которые способствуют более быстрому удалению влаги.

В плодах винограда амурского содержатся сахара, белки, клетчатка, минеральные вещества (натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо), витамины (аскорбиновая кислота, фолиевая кислота, каротин и др.).

Лечебно-диетическое значение ягод винограда хорошо известно, поэтому их рекомендуют употреблять для улучшения пищеварения и повышения уровня обмена веществ в организме больного.

Виноград (ягоды) маринованный

Крупный виноград с плотной кожицей вымыть, отделить от гребня и плотно уложить в банки. Приготовить заливку: смешать воду, уксус, сахар, добавить соль, гвоздику, душистый перец и кусочки корицы; все это прокипятить; процедить, остудить. Залить маринадом ягоды и прогреть заполненные банки в кипящей воде 5—6 минут, после чего закупорить.

Для заливки: вода 1 л, сахар 500 г, 9%-ный уксус 140 г, соль 25 г, гвоздика 6—7 шт., перец горошком.

Маринованный виноград

Промыть кисти спелого, но твердого винограда, уложить в про стерилизованные банки и залить охлажденным маринадом. (Для маринада: растворить в воде сахар, соль, положить корицу, гвоздику, перец. Все это прокипятить и в конце добавить уксус.) Банки закрыть пергаминной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить в сухом прохладном месте.

Для маринада: на 1 стакан воды – 1 ст. ложка сахара, 1 стакан уксуса, 2—3 гвоздики, корица на кончике ножа, 1/2 чайной ложки соли.

Виноградные кисти маринованные

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть,

уложить в банки и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаминной бумагой, завязать и хранить в холодном месте.

Приготовление маринада. Влить в кастрюлю уксус и воду, добавить соль и сахар, все перемешать, прокипятить и охладить.

На 1 кг винограда —уксус 1 стакан, вода 2 стакана, соль 1 ч. ложка, сахарный песок 1 стакан.

Виноград консервированный

Секрет сохранения компота – тщательное мытье винограда в нескольких водах. Виноградные кисточки вымыть и аккуратно заложить в про стерилизованные сухие банки. Банки заполнить виноградом на одну треть. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки так, чтобы сироп пролился через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Для сиропа: на 2 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Варенье виноградное

Варенье лучше варить из крупного мясистого спелого винограда. Нельзя использовать мятые или переспелые ягоды. Снять или срезать с кистей ягоды, перебрать, хорошенько промыть, высыпать в дуршлаг.

Бланшировать 1 минуту в горячей воде, 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. Затем сварить сахарный сироп, снять с плиты и слегка охладить (4—5 минут).

Высыпать ягоды в горячий сахарный сироп и оставить на 8—10 часов, после чего варить варенье в три приема с охлаждением и выдержкой по 6—8 часов.

В первый и второй раз варить варенье 10 минут на слабом огне. В третий раз, проварив варенье 15 минут, ягоды вынуть из сиропа, разложить по подогретым про стерилизованным банкам, а сироп проварить еще 10 минут, добавив немного ванилина и лимонной кислоты, и горячим залить ягоды в банках. Закатать.

Банки не переворачивать.

На 1 кг винограда – 1,5 стакана воды, 1 кг сахара.

Варенье из винограда 1

Хорошее варенье получается из крупных и среднего размера ягод винограда с плотной мякотью.

Отделить целые ягоды, бланшировать в кипящей воде 1 минуту. Ягоды залить сиропом и выдержать 6—8 часов. Если виноград очень сахаристый, то сахара взять 1 кг.

Варенье из винограда варить в 2—3 приема с 10-часовыми выстаиваниями. В конце варки добавить винную кислоту и ванилин.

На 1 кг винограда – сахар 1,2 кг, винная кислота 2 г, ванилин 0,5 г.

Варенье из винограда 2

Виноград перебрать, отделить ягоды от веточек, промыть. Приготовить густой сироп. Охладить. В охлажденный сироп опустить ягоды. Варить на слабом огне, в конце – на более сильном, до готовности. Перед тем как снять с огня, всыпать чайную ложку лимонной кислоты.

На 1 кг винограда – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из винограда 3

Очищенный виноград промыть, положить в дуршлаг и на 1 минуту опустить в кипяток, затем переложить в горячий сахарный сироп и выдержать в нем 6—8 часов. Потом довести до кипения и варить 3—5 минут, после чего дать выстояться в прохладном месте 10 часов. Повторить варку 2—3 раза с 10-часовым выстаиванием.

Перед последней варкой можно добавить 1 чайную ложку раствора лимонной кислоты и 1—2 г ванильного сахара.

На 1 кг винограда – 5 стаканов сахара, 4,5 стакана воды.

Варенье из недозрелого винограда

Для этого берется крупный зеленый виноград, получивший полный свой рост, но еще не совсем дозрелый; он сперва варится в небольшом количестве воды с двумя щепотками соли, чтобы ягоды не потеряли своего зеленого цвета. Сваренные ягоды снять с огня и покрыть полотенцем, дать простыть, после чего выбрать их из воды, не дав им обсохнуть, положить в кастрюлю вместе с сахаром и виноградным соком, которого надо столько, чтобы

сахар в нем распустился; ягоды следует варить на слабом огне, не давая сиропу кипеть; уварив сироп густо, выложить в банки и сироп вылить туда же.

Варенье виноградное по-грузински

Для этого варенья пригоден только крупный мясистый спелый виноград. Нельзя использовать мятые или переспелые ягоды.

Ягоды срезать с кистей, перебрать, хорошенько промыть. Вскипятить сахарный сироп, слегка охладить, высыпать в него ягоды и выдержать 30 минут, после чего варить на слабом огне до готовности. В конце варки добавить в варенье щепотку ванильного сахара. Остудить и разложить по банкам.

На 1 кг винограда – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Желе из винограда

Взять не совсем спелые гроздья с твердыми ягодами. Их промыть, дать воде стечь, отделить ягоды от веток и удалить гнилые и испорченные. Отсортированные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить на каждый 1 кг ягод по 2 стакана воды, поставить на огонь и варить в течение 16 минут при слабом кипении.

Полученный сок сцедить и профильтровать через фланель, а жом положить в полотняный мешочек и слегка отжать.

Выдавленный сок профильтровать и уварить до половины первичного объема, снимая шумовкой пену и примеси. В сок добавить за несколько приемов сахар (700 г на 1 л) и довести сок до кипения. Пробу снять ложкой. Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 8, а литровые – 12 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Желе виноградное

Для приготовления желе используется виноград только крупноягодных сортов.

Перебранные, тщательно вымытые ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, поставить на водяную баню и нагреть до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Откинуть ягоды на сито, сцедить сок, смешать его с сахаром и водой и уварить до готовности. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Мармелад виноградный по-грузински

Ягоды срезать с кистей, тщательно перебрать, удалить дефектные, промыть в нескольких водах. Затем 2—3 минуты бланшировать в кипящей воде, которую слегка смягчить пищевой содой. Ягоды откинуть на дуршлаг и дать остыть, после чего протереть через дуршлаг, чтобы отделить мякоть от кожицы и семечек. Полученное пюре при постоянном помешивании уварить до загустения. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Компот из винограда

Для компота пригоден только крупный мясистый спелый виноград. Ягоды срезать с кистей, тщательно перебрать, удалить дефектные, промыть в нескольких водах. Потом уложить в подогретые банки, залить кипящим сиропом, накрыть крышками и оставить на 5 минут. Затем сироп слить в кастрюльку, снова вскипятить и еще раз залить ягоды так, чтобы сок переливался через край, и тут же закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 250 г сахара.

Вишня

Этот род семейства розоцветных насчитывает около 140 видов, распространенных по всей умеренной зоне Северного полушария. На территории России произрастают 14 видов. Площади, занятые зарослями дикорастущей вишни в нашей стране, составляют приметно 60 тыс. га. На Северном Кавказе заросли черешни занимают площадь 27 тыс. га, а урожай плодов превышает 16 тыс. т в год. Запасы плодов вишни степной тоже значительны. Мы остановимся только на четырех видах вишни.

Вишня степная произрастает в подлесках дубовых, березовых, сосновых и осиновых лесов, чаще по опушкам и открытым склонам балок. Она образует куртины среди степной растительности. Предпочитает карбонатные почвы. Вишня степная неприхотлива и очень выносliва, часто встречается на щебнистых и каменистых почвах. Она зимостойка и засухоустойчива, а также светолюбива. Вишня степная используется для укрепления склонов, обрывов, оврагов, закрепления песков. Распространена вишня степная на обширных просторах степной и лесостепной зоны европейской части России, на Северном Кавказе, в Западной Сибири, Северном Казахстане. Но особенно много степной вишни можно встретить в Башкирии.

Вишню степную еще называют «вишарник», так как выглядит она как самый обычный кустарник, высотой около 2 м. Ее яйцевидные листья длиной до 5 см, шириной около сантиметра. Осенью листья опадают зелеными, иногда принимают карминовую окраску. Цветки чистого белого цвета, собраны в сидячие соцветия. Плоды, как и у прочих видов вишни, шаровидные или яйцевидные, на вершине заостренные. По цвету плоды темно-красные. Внутри плода находится сочная красная кисло-сладкая мякоть. Вишня степная цветет в апреле – мае, плоды созревают в июле. Размножение этого растения происходит в основном с помощью корневых отпрысков. Вишня степная дает хорошую поросль от пня. Семенное размножение выражено слабо.

Вишня мелкоплодная растет на Кавказе в виде кустарника. Высотой до 12 м. Имеет серо-бурые побеги, на конце которых иногда имеются колючки. Листья у этого вида вишни эллиптические или яйцевидные, длиной до 5 см, шириной до 4,5 см. Осенью листья приобретают багровый цвет. Цветки одиночные, белые или розоватые. Плоды этой вишни шаровидной формы, очень мелкие, черные, кисло-сладкие. Цветет мелкоплодная вишня в мае одновременно с распусканием листьев. В июне созревают плоды. Растет мелкоплодная вишня

небольшими зарослями на нижних и средних склонах гор по сухим щебнистым участкам. Ее применяют для селекционных работ, а также для закрепления горных склонов и создания низких живых изгородей. А еще этот вид вишни является хорошим медоносом.

Вишня железистая встречается в южной части Приморского края. Это листопадный кустарник не более полутора метров в высоту, с торчащими вверх ветками. На них можно обнаружить сизоватый налет. Листья продолговатые или ланцетные. Цветки одиночные, перед распусканием красные, а затем розовые или белые. Плоды шарообразные, мелкие, не больше 1 см, темно-красного цвета и кисло-сладкие на вкус. Вишня железистая цветет в апреле – мае, одновременно с распусканием листьев. Плоды созревают в июле. Растет этот кустарник одиночно или небольшими группами на открытых сухих каменистых склонах.

Плоды вишни богаты различными витаминами и минеральными веществами. В плодах вишни содержатся белки, углеводы, витамины (витамин С, Е, В, каротин, реактивные вещества) В 100 г плодов вишни содержится минеральных веществ: солей натрия 20, калия 256, кальция 37, магния 26, фосфора 30, железа от 1 до 3, меди 1, цинка до 0,3, молибдена 0,01 мг.

Диетические свойства вишни довольно высоки и хорошо изучены. Наличие железа, меди, никеля и кобальта улучшает кроветворение и оказывает благоприятное действие при малокровии. Плоды вишни содержат пектиновые вещества, благотворно влияющие на деятельность кишечника и способствующие выведению азотистых шлаков из организма. Мякоть вишни содержит бактерицидные вещества.

Вишни маринованные

I способ. Крупную вишню вымыть, заполнить ею банки до плечиков и залить холодным маринадом. Заполненные банки поставить в кастрюлю с холодной водой на подготовку, постепенно довести воду до кипения и прогреть банки 3 минуты. Можно прогреть при температуре 85 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для приготовления 1 л маринадной заливки взять 450 г воды, 400 г сахара, 100 г уксуса 9%-ного, по 5 горошин душистого перца, гвоздики и кусочек корицы. Воду, сахар и специи прокипятить, охладить, процедить, добавить уксус и залить этим маринадом ягоды в банках.

II способ. Вишню вымыть, косточки удалить или оставить.

Вишню уложить в поллитровые банки до плечиков. Приготовить маринад из 250 г воды, 500 г сахара, 200 г чистого сока вишни, 40 г уксуса 9%-ного и специй (душистый перец, гвоздика и корица). Маринад охладить, процедить и залить им вишню в банках. Накрыть банки крышками и прогреть в кипящей воде 3 минуты (или при температуре 85 °С – 10 минут), после чего закатать.

Маринованная вишня

Взять вишни средней спелости и заполнить ими стеклянные банки. Затем залить холодным маринадом, для приготовления которого идет: 400 г сахара, 500 г воды, 100 г 9%-ного уксуса, душистый перец, гвоздика и корица. Хорошо прокипятить в воде специи и сахар, процедить отвар, подождать, пока он охладится, добавить уксус. Заполнить маринадом стеклянные банки, поставить их в холодную воду и довести до кипения. Полчаса кипятить. Расход сахара увеличивается в 2 раза при мариновании кислых сортов вишни.

Вишня в собственном соку

Отобрать спелую, крупную, мясистую вишню, промыть и извлечь косточки. Плотно уложить в литровые банки, накрыть крышками и нагреть на водяной бане. Поскольку при нагревании уменьшится объем ягод, их следует добавлять до тех пор, пока сок, выделяемый ягодами, не заполнит банку полностью. После этого еще 15 минут продолжать пастеризовать консервы. Затем закатать. Вишню можно заготовить с сахаром (по вкусу), засыпая его в процессе нагревания ложкой.

Консервированная вишня без косточек

Из вишни удалить косточки. В подготовленные банки плотно уложить вишню, постукивая ладонью о край банки или потряхивая. Приготовить сахарный сироп и горячим залить ягоды в банках. Стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и охладить.

Для сиропа: на 1 л воды – 500—700 г сахара.

Вишня в коньяке

Взять 1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4 л коньяка,

250 г сахара, 3 ложки воды. У хорошо промытой и просушенной вишни срезать плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек плодоножки. Вишню уложить в большую бутыль, на нее налить коньяк, хорошо закрыть и поставить в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно слить, смешать с остывшим отваром сахара и воды и процедить через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню. Через следующие две недели вишню можно есть.

Ликерные вишни по-дорожному

Взять крупные вишни, налить в них коньяка, выдержать 2 дня, слить коньяк. Приготовить густой сироп (1 стакан воды на 1,5 стакана сахара), остудить, залить им вишни. В сироп на 1 стакан воды можно влить 100 мл коньяка.

Вишня в сахаре

Вишню вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне еще 25—30 минут. После этого ягоды вынуть из сиропа, разложить на плоской тарелке или блюде и дать подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, слегка пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Для сиропа: на 0,5 л воды – 1,25 кг сахара.

Варенье из вишни

Для варенья рекомендуется вишня владимирская, шубинка и другие сорта с темно-красной окраской.

Промыть вишни в холодной воде. Вынуть косточки, ягоды положить в эмалированную или из нержавеющей стали посуду, пересыпать сахарным песком и выдержать 2—3 часа. Затем их переложить в таз и варить сначала на слабом огне (снимая пену), а затем при несколько большем кипении до готовности.

Готовое варенье снять с огня, тщательно удалить пену и перелить в стеклянные банки. Можно также снять варенье с огня и вылить в кастрюлю через дуршлаг, ягоды разложить в банки, а сироп проварить еще 8—10 минут и в горячем виде залить им ягоды, охладить. Закрыть банки чистой бумагой, перевязать и поставить в сухое прохладное место.

На 1 кг вишен – 1200 г сахара, 0,75 стакана воды.

Варенье из вишен 1

Промыть вишни, удалить косточки. Сварить густой сироп из сахара и воды, затем отодвинуть от огня. В сироп засыпать вишни, выдержать 1—2 часа, а затем варить на сильном огне, снимая периодически пенку. Варить до необходимой густоты сиропа, за 3—4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту. Снять с огня и, встряхивая посуду, внимательно удалить пену. Выдержать варенье 3– 4 часа, чтобы фрукты пропитались сиропом, затем разложить в банки.

На 1—1/2 кг вишен – 2 кг сахара, 3—3,5 стакана воды, 1/2 чайной ложки винной кислоты.

Варенье из вишен 2

Из вишен выбрать косточки и на каждые 400 г ягод отвесить 300 г сахара. Сначала сварить сироп, а после этого положить вишни и варить, когда вишни уварятся, их вытащить на блюдо, сироп доварить, и, когда варенье совершенно остынет, тогда только положить его в банки, прибавив 1—2 розового масла или мандариновой эссенции

Варенье вишневое без косточек

Крупную, мясистую вишню вымыть и удалить из нее косточки. Выложить в кипящий сироп и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая с огня на 15—20 минут (3—4 раза). Остудить и разложить по банкам.

На 1 кг вишни – 2 стакана воды, 1,3 кг сахара.

Варенье из вишни без косточек

Вишню перебрать, освободить от плодоножек, промыть в холодной воде, удалить косточки, ягоды положить в эмалированную посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать несколько часов. Когда выделится сок, ягоды переложить в таз, остатки сахара смыть 1/2 стакана воды в таз с вишней. Вишню при постоянном помешивании довести до кипения и варить на умеренном огне до готовности, периодически снимая пену.

На 1 кг вишни – 1 кг сахара, 2,5 стакана воды.

Варенье вишневое с косточками

Приготовить сахарный сироп, горячим залить ягоды и оставить на 8 часов. Затем на слабом огне довести до кипения, проварить в течение 10 минут, снять с огня и снова оставить на 8 часов. В следующий раз варить до готовности. Фасовать по банкам методом горячего разлива.

На 1 кг вишни – 1,5 кг сахара, 200—250 г воды.

Варенье из вишни с косточками

Вишню перебрать, промыть, наколоть, положить в таз, залить сахарным сиропом (800 г сахара на 2 стакана воды) и пробланшировать в течение 1 минуты при температуре 80—90 °С. Затем ягоды выдержать 3—4 часа и сварить до готовности, добавив оставшееся количество сахара.

Варенье с косточками имеет характерный специфический вкус, обусловленный ароматическими компонентами ядра, содержащегося в косточке. Однако при длительном хранении в таком варенье вследствие происходящих ферментативных процессов образуется синильная кислота, которая может вызвать отравление. Вишневое варенье с косточками не подлежит длительному хранению.

На 1 кг вишни – 1 кг сахара, 4 стакана воды.

Сухое варенье из вишни

Вишню промыть, перемешать сахарным песком, насыпать в один слой на противень и поместить в духовку, нагретую до 200°. Когда смесь закипит по всей поверхности, снизить температуру нагрева до 100 °С.

Через 30 минут вынуть противень из духового шкафа. Подсушенные ягоды пожить на тарелку или пищевую фольгу и продолжить сушку при комнатной температуре, затем обвалять их в сахарной пудре и уложить в картонные коробки из-под конфет или в сухие стеклянные банки с крышками.

Хранить при комнатной температуре в сухом месте.

На 1 кг вишни – 300 г сахарного песка.

Вишнево-персиковый конфитюр

Персики окунуть в горячую воду, снять кожицу и срезать мякоть плода тонкими полосками с косточки. Персики с сахаром, желатином и цедрой, содержимое 1 пакетика ванильного сахара и 2 разрезанными пополам ядрышками персиков положить на ночь в закрытую посуду и настаивать в холодном месте.

Вымыть вишню, удалить черенки и косточки, добавить к персикам и настаивать еще 1 час. Затем фруктово-ягодную массу довести до кипения и кипятить 4 минуты. Разлить в чистые банки и тут же закатать крышки. Дать банкам постоять на крышках 15 минут.

На 375 г персиков – 750 г сахара, 7 и 1/2 ст. ложки распущенного желатина, натертая цедра 1 лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 375 г вишен.

Цукаты из вишни

Сварить сироп из 200 г сахара и 200 г воды. Сразу же, как только сироп закипит, залить им вишню и выдержать 2—3 дня.

Затем отбросить плоды на дуршлаг, а в сироп добавить треть оставшегося сахара, пару бутонов гвоздики и кусочек корицы. Довести до кипения, залить сиропом вишню и снова оставить на 2—3 дня. Повторить 4—5 раз, и в последний раз оставить вишню на 2 недели.

После этой процедуры плоды поместить в дуршлаг и дать хорошо стечь сиропу. Разложить вишню на противне и подсушить в духовом шкафу при температуре около 35 ˚С.

Готовые цукаты пересыпать сахаром.

На 1,5 кг свежей вишни – 1 кг сахара, 1 стакан воды, гвоздика, корица.

Желе из вишни

Взять не совсем спелые вишни, промыть, дать воде стечь; плоды рассортировать, удалить поврежденные и гнилые, а также плодоножки, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой (1,5 стакана на 1 кг ягод) и сварить. Полученный сок профильтровать через фланель и уварить на одну треть первичного объема, снимая шумовкой пену и примеси. Потом небольшими порциями добавить сахар (700 г на 1 л сока) и, постоянно помешивая, варить сок на слабом огне в течение 5

минут. Пробу снимать ложкой. Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 85 ˚С: поллитровые банки – 8, а литровые – 12 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже от верха горлышка банки. После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Пюре из вишни

Вишню вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, после чего измельчить с помощью миксера, затем потушить в собственном соку на слабом огне в течение 10 минут. В полученное пюре добавить сахар, довести до кипения и сразу же расфасовать по банкам, заполняя банки доверху Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

На 1 л пюре – 120—150 г сахара.

Мармелад из вишни

Над тазом, в котором будет вариться мармелад, удалить косточки из вишни. Вишню варить на сильном огне до загустения (без воды и без сахара). В конце варки в густую смесь добавить сахар и варить до еще большего загустения.

Горячий мармелад разлить по банкам. Когда образуется корочка, закрыть крышками.

На 2,5 кг вишни – 1 кг сахара.

Компот из вишни

Вишню вымыть и ягодами заполнить банки на одну треть. Сварить сахарный сироп, слегка остудить и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Компот из вишни ускоренным способом

Плотно уложить вишню в банки до плечиков, залить кипящим сахарным сиропом до краев горла и оставить на 5—7 минут. Затем сироп слить, снова довести до кипения и залить ягоды в банках так, чтобы сироп переливался через край. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 1—1,5 кг сахара.

Вишневый сироп

Свежесобранные спелые вишни положить в кастрюлю и выдержать сутки при комнатной температуре. Отжать сок через сито, добавить 1 кг сахарного песка на 1 кг жидкости, оставить еще на 24 часа до полного растворения сахара. Разлить в банки, пастеризовать. Перед употреблением рекомендуется разбавить сироп газированной водой.

Сброженный сок из вишни

Ягоды размять, уложить в баллон, залить 30%-ным сахарным сиропом, установить водяной затвор и выдержать 20—25 дней, пока не прекратится брожение. Затем сброженный сок профильтровать и разлить в бутылки.

Для приготовления 5 л сахарного сиропа берут 1,6 кг сахара.

Сок вишневый с сахаром

Из спелой вишни удалить косточки, переложить плоды в эмалированную емкость, засыпать сахаром и нагреть на медленном огне до появления сока. Снять с огня и сразу же отжать сок, разлить в банки и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать и охладить.

На 1 кг вишни – 160 г сахара (1 граненый стакан).

Сок вишневый с мякотью

Спелую вишню бланшировать 5—7 минут в кипящей воде, затем из ягод извлечь косточки и протереть мякоть через сито. Приготовить сахарный сироп и смешать с вишневым соком в

пропорции 1:1. Получившийся сок нагреть до первых признаков закипания и горячим разлить по банкам. Пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

На 1 кг вишни – 160 г сахара (1 граненый стакан).

Ликер вишневый

100 листьев вишни и стакан ягод вишни или малины залить 1 литром кипятка. Оставить на сутки. Затем процедить, добавить 700 г сахара и 0,5 л водки. Размешать до растворения сахара и разлить по бутылкам.

Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтоб вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5—6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишневая наливка

Очищенные от плодоножки спелые вишни промыть, удалить косточки, дать стечь воде, ссыпать в стеклянный баллон, добавить сахарный песок, завязать горлышко баллона марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрыть плоды, для чего баллон время от времени встряхивать.

Как только появятся первые признаки брожения, марлю с баллона снимать, установить водяной затвор и выдержать до полного прекращения брожения.

По окончании брожения (через 30—35 дней) наливку профильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг.

Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и укупорить пробками.

На 10-литровый баллон – 6,5—7 кг вишни и 2,5 кг сахара.

Сладкое вишневое вино

Приготовляют из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 10 л сусла взять 7 л вишневого сока, 1,6 л воды и 2,4 кг сахара, причем 2/3 указанного количества сахара (1,6 кг) внести в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг – после брожения и спиртования.

Подготовленное сусло поставить на брожение, введя в него заранее приготовленную закваску. Брожение длится 7—10 дней. По окончании брожения вино спиртуют. На 10 л вина взять 1 л водки. После спиртования его тщательно перемешать веселкой до получения вина однородной крепости и выдержать в течение 5 суток. После этого вино отфильтровать, добавить остальную часть сахара и разлить в бутылки.

Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

Водяника

Водяника очень красивое по своей природной форме растение с хвойно-игольчатой зеленью и блестящими черными ягодами-горошинами. Кроме России водяника произрастает еще в Западной Европе, Северо-Восточной Азии, Северной и Южной Америке. В этом роде семейства водяниковых всего один полиморфный вид.

Водяника – растение светолюбивое. Отличается медленным ростом, так как растет в очень суровых природных условиях. Распространена почти во всех районах России. Растет в тундрах, лесотундрах, в северных, преимущественно сосновых и лиственничных лесах, на сфагновых болотах, в альпийском поясе гор, на высокогорных склонах.

Водяника – вечнозеленый, стелющийся, сильноветвистый кустарник, который приподнимается над землей на высоту до 20 см. Побеги коричневого цвета, не более одного метра. В молодом возрасте побеги покрыты курчавыми волосками с янтарными или белесыми железками. Почки шаровидной формы с реснитчатыми чешуйками. Листья линейно-продолговатые или эллиптические, узкие, мелкие, темно-зеленого цвета. Цветки у водяники одиночные, мелкие, сидящие в пазухах листьев на укороченных побегах, розоватого, темно-красного или пурпурного оттенка. Водяника может быть растением как однодомным, так и двудомным. Цветет кустарник в мае – июне. Цветки выделяют нектар и опыляются насекомыми. Ягоды созревают в августе и сохраняются на растении всю зиму и весну до следующего года без каких-либо качественных изменений. Они обладают несколько пресноватым, слегка вяжущим вкусом. Сок из ягод водяники получается сладковатым. Ягода у водяники съедобная. Плоды шарообразного вида, диаметром около 5 мм. Цвет плодов очень варьируется, может быть черным, вишневым или пурпурным, редко белым. Внутри находятся косточки. Урожайные годы бывают не ежегодно. Мало что известно о питательной ценности ягод водяники.

Древесина водяники в тундре используется на топливо. Миниатюрные ягодные кусты водяники можно высаживать и в садах. Переносить растение из леса нужно с комочком земли и неповрежденными корнями.

Из ягод получают краску, пригодную для окраски шерсти и кожи в вишнево-красный цвет, а также пищевой краситель для кондитерских изделий, вин, безалкогольных напитков и других продуктов.

Лекарственные заготовки водяники

В плодах водяники содержатся провитамин А, витамин С, бензойная и уксусная кислоты, дубильные и красящие вещества. Слабо-кислые на вкус ягоды водяники хорошо утоляют жажду, успокаивают нервную систему, улучшают обмен веществ, снимают переутомление и головную боль. Их также используют как противоцинготное и мочегонное средство. В северных районах водяника высоко ценится как противоцинготное и диетическое средство. В народной медицине водяника известна как лекарственное растение, повышающее тонус при переутомлении, снимающее головную боль.

Для лекарственных целей используют не только ягоды, но и всю надземную часть растения. Отвар ягод или настой ветвей употребляют при лихорадке, поносе (как вяжущее средство), параличе, нервных заболеваниях, а также заболеваниях печени и почек. Наружно отвар листьев применяется для промывания ран и укрепления волос.

Моченая водяника

Плоды водяники перебрать, промыть, ссыпать в подготовленные деревянные бочки (без щелей) или кадки, залить ключевой водой и поставить в холодную кладовку. Моченая водяника хранится в течение всей зимы и весны.

Мороженая водяника

Водянику собрать поздней осенью. Собранные ягоды рассыпать на чистую ткань, отобрать лесной мусор, и заморозить. Ссыпать в деревянные кадки замороженную водянику и хранить в холодном месте, можно в подполе. Использовать мороженую водянику можно для приготовления различных блюд и напитков.

Варенье из водяники

Водяника не отличается высокими вкусовыми качествами, и потому варенье приготовить с яблоками и грецкими орехами. Это варенье действует как успокаивающее и нормализующее сон средство. На 1 кг водяники взять 0,5 кг свежих яблок. Очистить яблоки от кожуры. Сварить водянику в сахарном сиропе. За 10 минут до конца варки добавить яблоки, нарезанные дольками, орехи, корицу или цедру лимона.

На 1,5 кг ягод водяники – 1,5 кг яблок и 2 кг сахара.

Сок из водяники

Натуральный сок приготовить с использованием соковыжималки. Промытые ягоды отжать, сок слить в стерильные банки, хранить в холоде.

Джем из ягод водяники

Ягоды водяники хорошенько промыть и варить до размягчения. Затем воду отлить в другую посуду, ягоды протереть через сито. Отделить мезгу, а протертую массу смешать с сахаром (в пропорции 1:1) и варить до нужной густоты. В конце варки положить лимонную кислоту (на 1 кг джема – 1 г лимонной кислоты).

Пастила из водяники

Смешать 1 кг выжимок из ягод водяники с 1 кг сахара, добавить 1 стакан яблочного сока с ванильным сахаром. Варить до получения густой массы, которую вылить на листы фанеры, подсушить в духовке, разрезать на дольки ножом. Хранить на деревянных лотках.

Приправа из водяники

Бланшировать ягоды водяники. Смешать их с яблочным пюре. Добавить гвоздику, корицу, сахар и варить до готовности. Вместо ягод можно взять сок водяники. На 1 стакан сока водяники – 1/2 стакана яблочного пюре, сахар (1—2 столовые ложки), корица, гвоздика по вкусу. Сваренную приправу настоять в стеклянной посуде, хранить в прохладном месте.

Мармелад из ягод водяники

Добавить сахар в сок из водяники, прокипятить, влить заранее замоченный желатин, положить ванильный сахар и варить до готовности. Разлить в формы, после чего охладить.

Голубика

Своим названием это растение обязано цвету плодов и листьев. Голубика наряду с черникой и брусникой принадлежит семейству брусничных, в котором насчитывается около 400 видов. На территории России насчитывается 10 дикорастущих видов голубики.

Распространена голубика в тундровой, лесотундровой и лесной зонах европейской части России, в Сибири, на Урале, Дальнем Востоке, в альпийской зоне гор Кавказа.

Голубика (она же: гонобобель, голубец, дурника, водопьянка, пьяника, пьяница, синика, болиголов, синий виноград – так много у нее местных прозвищ) растет в мшистых болотистых местах, на торфяных и сфагновых болотах, в заболоченных разреженных лесах, в кустарниковых и горных тундрах, зарослях кедрового стланика и рододендронов, поднимаясь в горы до высоты 2500—3000 м над уровнем моря. Она занимает заболоченные бедные кислые почвы, а также сухие и каменистые. Голубика морозоустойчива.

Этот листопадный сильно ветвистый кустарник поднимается в высоту до 30—100 см. У голубики цилиндрические прямостоящие ветви с темно-серой или коричнево-бурой корой. Листья очередные, обратнояйцевидные или эллиптические, сверху темно-зеленые, снизу – сизоватые, жесткие, покрытые голубоватым восковым налетом, со слегка завернутыми книзу краями. Листья расположены на коротких черешках. Цветки в форме колокольчика или кувшинки, бледно-розового или беловатого цвета, со слабым приятным ароматом, крепятся на коротких поникающих цветоножках.

Ягоды голубики цилиндрические или грушевидные по форме, но чаще всего это обычные круглые шарики голубовато-синего цвета, с сизым налетом и зеленоватой, не красящей водянистой мякотью. Кожица у ягод тонкая, нежная. Масса ягоды примерно 0,8 г. Плоды голубики съедобные. Цветет голубика в мае – июне. Продолжительность цветения составляет 10—12 дней. Ягоды созревают в конце июля – начале сентября, примерно через 40—50 дней после зацветания.

Размножается голубика семенами и вегетативным путем. Ягодам голубики отводится важное место в питании лесных пернатых. Глухари, тетерева, рябчики и мелкие певчие птицы полностью переключаются на голубику во время ее созревания. Не прочь полакомиться сочной ягодой и косули, лоси, кабаны, куницы, зайцы и даже лисицы, что способствует расселению

семян на большие расстояния. Этой особенностью распространения семян с помощью птиц и зверей объясняются причудливые узоры из голубичника, разбросанные по болотам.

Продолжительность жизни этого кустарника более 90 лет. Плодоносить начинает в возрасте 11—18 лет. С одного куста можно собрать до 200 г ягод. Собирают голубику в сухую погоду, когда ягоды полностью созрели. При этом ягоды нельзя перекладывать много раз, так как они легко мнутся.

Голубичные заросли занимают площадь около 10 млн. га, с которых можно собрать урожай ягод примерно в 400 тыс. тонн. Только на Дальнем Востоке запасы и объемы сбора этой ягоды довольно велики. В ряде стран предпринимаются попытки ввести голубику в культуру. В Канаде культивируются низкорослые, морозоустойчивые сорта голубики.

Прежде в народе по ошибке голубику называли пьяникой, дурницей, считая, что ягоды ее одурманивают и от них начинает болеть голова. Причина не в самой голубике, а в том, что соседствует она всегда с багульником, который распространяет сильный одурманивающий запах. Резкий запах багульника обусловлен эфирным маслом, которое содержится не только в цветках, но и во всех наземных частях растения. Поэтому долгое пребывание в лесу или на болоте, где растет голубика, вызывает головокружение и легкую тошноту.

Красника. Похожее кустарниковое растение произрастает в Приморском крае, Приамурье, на юге Камчатки, на Курильских островах и острове Сахалин. Это кустарничек с распростертыми во мху стволиками и голыми веточками, приподнимающимися в высоту до 8 см. Листья у красники эллиптические, голые, мелкозубчатые, тупые или заостренные на верхушке. Цветки в форме колокольчиков, белые с розоватым оттенком, расположены на опушенных цветоножках с двумя ланцетными прицветниками, собраны в 2—3 цветковые кисти. Ягоды – круглые шарики ярко-красного цвета, блестящие, сладкие, ароматные, съедобные. Цветет красника в июне и июле. Ягоды созревают в августе или сентябре. Растет этот кустарник в заболоченных лесах, на моховых болотах, в горах среди зарослей кедрового стланика.

Сушеная голубика

Ягоды для сушки берут только зрелые. Их перебирают, отбрасывая гнилые, перезрелые и недозрелые, моют в холодной воде. Подготовленные ягоды насыпают тонким слоем на сито и сушат в печи или в духовке на противне при температуре не выше 60 °С. Во время сушки ягоды рекомендуется несколько раз

перемешивать. Сушеные ягоды голубики хранят в ящиках, выложенных бумагой. Листья с лекарственной целью срывают во время цветения. Сушат их под навесом, в тени, предварительно провялив на солнце в течение получаса. Хранят листья в мешочках в прохладном месте не более 3 лет. При заготовке сырья надо соблюдать простейшие правила: брать только зрелые ягоды, оберегать кусты от вытаптывания и повреждения различными приспособлениями для сбора ягод.

Лекарственные заготовки голубики

В ягодах голубики содержатся углеводы (из которых 7% составляют моно– и дисахариды), белок, клетчатка, органические кислоты (лимонная, бензойная и яблочная), пектиновые вещества, витамин С, В, РР, Р, каротин.

В медицине голубику используют как противоцинготное средство, общеукрепляющее и способствующее нормализации обменных процессов. Сок голубики дают при лихорадочных состояниях, нарушении деятельности желудочно-кишечного тракта, а также для усиления выделения желудочного сока.

В ягодах голубики содержится витамин Р, который обеспечивает эластичность кожных капилляров, предупреждает возникновение варикозного расширения вен и высокого кровяного давления. Антицинготное действие голубики, ставит многих в тупик. Трудно сказать, почему она эффективна при этом заболевании, если количество витамина С в ней не очень велико. В то же время многие другие растения, более богатые витамином С, не оказывают столь видимого эффекта. Достаточно ясного объяснения противоглистного действия голубики также нет.

Голубика широко применяется в народной медицине. Свежие ягоды употребляют при лихорадке, цинге, анемии, цистите, а сушеные ягоды – при расстройствах желудочно-кишечного тракта, дизентерии.

В народной медицине плоды голубики часто употребляют в виде настоя, а листья и побеги в виде отвара. Настой применяют для улучшения секреции желудка при гастрите и энтероколите. Отвар употребляют при заболеваниях сердца и как легкое слабительное средство.

Голубика в собственном соку

Истолочь ягоды деревянным пестиком и через марлю или сито отжать сок. Банки простерилизовать, заложить в них ягоды, залить соком, закрыть крышками и пастеризовать в воде при

температуре 65 ˚С.

Голубика протертая с сахаром 1

Ягоды голубики также как и ягоды черной смородины могут храниться без пастеризации в прохладном месте. Голубика протертая с сахаром и пастеризованная при 70 ˚С хорошо сохраняется в домашних условиях.

Голубика протертая с сахаром 2

Ягоды перебрать, промыть, растереть деревянным пестиком или ложкой в фарфоровой, глиняной или нержавеющей посуде, добавить сахар, перемешать, нагреть, но не выше 70 ˚С, разложить в пол-литровые банки. Стерилизовать 30 минут, укупорить, хранить на холоде.

На 1 кг ягод – 0,5 кг сахара.

Варенье из голубики

Ягоды перебрать и залить 70%-ным горячим сахарным сиропом. Выдержать в сиропе 3—4 часа, потом варить до готовности. Варенье получается более вкусное и ароматное, если варить его вместе с малиной. На 200 г голубики необходимо 800 г малины, 1 или 1,5 кг сахара и 1—2 стакана воды. Также хорошо сочетается голубика и с ежевикой в равных соотношениях.

Груша

В России произрастает 35 видов груш. Груша принадлежит к семейству розоцветных.

Общая площадь, занимаемая дикорастущей грушей в России и странах ближнего зарубежья, составляет около 380 тыс. га. Только на Кавказе площадь грушовников насчитывает 150 тыс. га, в том числе около 70 тыс га в Краснодарском крае. Ежегодный урожай плодов груши в лесах Кавказа составляет приблизительно 100 тыс. тонн.

Грушу широко используют в полезащитных и придорожных насаждениях, в степном лесоразведении. Цветущая груша отличный медонос, дающий ранний взяток. Важнейшее значение дикорастущая груша имеет для выведения новых сортов культурной груши, в гибридизации и селекции. Она является родоначальником многих культурных сортов.

Высоко ценится плотная, красновато-коричневого цвета древесина груши. Из нее изготовляют линейки и другие чертежные принадлежности, ружейные ложи, музыкальные инструменты и многое другое. Раньше отваром, полученным из коры, красили ковры, шерсть и ткани в коричневый цвет, а отваром из листьев – в желтый.

Лесная груша встречается в лесостепной и степной зонах европейской России, по Днестру, в Поволжье, в средней черноземной полосе, в причерноморском районе, в Крыму, на Кавказе, в Средней Азии. Растет группами и одиночно. Иногда образует грушевые леса, например в Воронежской, Курской и других областях России.

Груша лесная – это дерево высотой до 20—30 м. Ствол толщиной до 50 см. У лесной груши раскидистая крона. Но это же растение может выглядеть как крупный кустарник с колючими побегами. Кора на старых деревьях серая, с большим количеством продольных трещин. Листья округлые, сверху блестящие, снизу тусклые, кожистые, расположены на длинных черешках. Цветки лесной груши белые или розоватые, на длинных цветоножках. Плоды грушевидные, круглые или сплюснутые, размером 3—4 см, растут на длинных ножках, иногда превышающих длину плода в 2—3 раза. Цветет это растение в апреле – мае, плоды созревают в августе – сентябре.

Плоды лесной груши хорошо хранятся и могут лежать после сбора до 5 месяцев. С одного дерева можно собрать от 10 до 400 кг плодов. Но это зависит от урожайности самого дерева и погодных условий. Хороший урожай повторяется только через

несколько лет. Лесная груша начинает плодоносить уже в возрасте 3—4 лет, однако чаще всего на 8—10-ом году жизни. Отдельные виды груши живут до 150—300 лет, а в среднем до 50—80 лет, тогда как сортовые деревья отмирают обычно к 30 годам.

Лесная груша развивает мощную корневую систему с глубоко уходящим в почву стержневым корнем, что обусловливает ее засухоустойчивость. Может давать, особенно в неблагоприятных условиях, корневую поросль. В естественных условиях размножается преимущественно семенами. Семена разносят дикие животные, которые поедают опавшие плоды. Проходя через пищевой тракт, семена нисколько не теряют всхожесть, даже, наоборот, стимулируются к прорастанию. На Кавказе дикую грушу расселяют главным образом кабаны и медведи.

Груша русская встречается повсеместно в средней полосе европейской части России, растет там же, где и груша обыкновенная и яблоня лесная. С этими деревьями она образует небольшие рощи в Воронежской и Курской областях.

Груша русская – это дерево высотой до 15—20 м. Крона яйцевидной или метлообразной формы. Светло-серая кора, по внешнему виду напоминающая кору яблони, сильно отслаивается и опадает гладкими, крупными пластами. Листья округлые, длиной до 40 см, шириной до 30 см, светло-зеленого цвета. Плоды у этого вида груши шаровидной формы, слегка сплюснутые, величиной чуть больше крупной вишни, всего два-три сантиметра. Цвет плодов желтоватый, иногда красноватый, реже зеленоватый. Плоды созревают в конце июля или начале августа. Плоды русской груши заготовляют и используют так же, как и плоды груши обыкновенной. Сеянцы используют для подвоя в садоводстве. Это растение отличается более ранним созреванием плодов и большей засухоустойчивостью.

Груша кавказская произрастает на Кавказе почти во всех лесистых районах. Это ветро-, соле– и засухоустойчивое растение. Представляет собой дерево высотой до 15 м. Отличается пирамидальной кроной, серой корой и колючими ветвями. Листья округлые или широкояйцевидные, реже продолговатой или ромбической формы. Цветки собраны в щитки. Плоды круглые, немного сплюснутые, голые, с остающейся чашечкой, крепятся на длинной плодоножке. Особенностью этой груши является то, что ее плоды в зрелом состоянии черноватого цвета. Цветет груша кавказская в апреле – мае, плоды созревают с июля по сентябрь, а осыпаются в октябре.

Груша кавказская образует местами, особенно в Предкавказье и Западном Закавказье, большие грушовники вторичного

происхождения на месте вырубленных дубово-грабовых лесов. Поднимается в горы до высоты 1500 м над уровнем моря. Встречается по долинам рек. Может расти и одиночно среди других древесных пород. Отличается быстротой роста. К 60 годам высота дерева может достигнуть 25 м.

Груша лохолистая произрастает в Крыму. Растет на каменистых, сухих почвах. Представляет собой дерево высотой до 10—15 м. Она может быть как с колючками, так и без них. Обладает сильной засухо– и морозоустойчивостью. Листья этого растения очень разнообразны по форме и величине. Они широко-ланцетные, реже овальные, длиной до 8 см, шириной до 4 см. Цветки крупные с бледно-розовым оттенком, собраны в щитки Плоды груши округлые или грушевидные, обычно желто-зеленого цвета, или со слабым румянцем. Лохолистая груша цветет в апреле – мае, плоды созревают в сентябре. Обильные урожаи бывают не каждый год, а раз в 3—4 года. С крупного дерева можно собрать до 200 кг груш.

В бассейне р. Уссури (Амурская область, Хабаровский и Приморский края) встречается уссурийская груша. Растет груша уссурийская по лесным опушкам, берегам рек и островам, мелкими группами или одиночно на плодородных свежих почвах. Затенения не выносит. Является ценной дикорастущей плодовой породой Дальнего Востока.

Уссурийская самая морозоустойчивая из груш. У этого дерева высота до 10—15 м. Толщина ствола до 60 см. Кора темно-серая. Крона густая и широкая, с колючками. Листья округлые, на черешках длиной 2—6 см. Цветки крупные, диаметром 34 см, белого цвета. Они собраны в многоцветковые щитки. Плоды округлые или обычные грушевидные, диаметром 2—5 см, с толстой кожицей и грубой мякотью, желтовато-зеленоватые, кисло-терпкие на вкус. Масса одного плода в среднем 10—15 г, но может достигать и 90 г. Зацветает это растение до распускания листьев в мае. Уссурийская груша нуждается в перекрестном опылении. Ее плоды созревают в конце августа или начале сентября. Урожай с одного дерева собирают по 30—40 кг, а в садах вдвое больше.

Сушка дикорастущих груш.

Собранным дикорастущим грушам дать полежать 20 дней до дозревания. Груши должны потемнеть и стать мягче. Затем разрезать их пополам и сушить в русской печи при температуре 65 °С, чтобы они могли слегка подвялиться. Дикорастущие груши можно сушить и на солнце.

В плодах груши содержатся белки, углеводы, органические кислоты, клетчатка, витамин С, небольшое количество витаминов группы В, РР, каротин и минеральные соли (калий, натрий, кальций, магний, фосфор, железо).

Плоды груши широко используются в диетическом питании. Используют ее и для приготовления лечебных средств. Отвары плодов обладают диуретическими свойствами и назначаются при заболеваниях почек и сердца, при значительном накоплении солей в организме, лихорадочных заболеваниях, расстройствах пищеварения и охриплости голоса.

Груши по-украински

Вскипятить и остудить сахарный сироп. Груши разрезать на несколько частей, вынуть сердцевину. Чтобы груши не потемнели, опустить их на 5—10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты. Плотно уложить груши в банки, залить остывшим сиропом через край, чтобы выливался. Накрыть крышкой. В кастрюлю положить на дно ткань, налить холодной воды, чтобы она доходила до скоса стенок банки (если налить больше, кипящая вода может попасть внутрь). Воду нагреть до кипения на слабом огне, следя, чтобы сироп бурно не кипел и не выплескивался. Стерилизовать на медленном огне: литровые банки – 25—30 минут, трехлитровые – 50 минут. Закатать.

Для сиропа: на 1,25 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Груша в меду

Твердые груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Кусочки груш выложить в эмалированную емкость и полить подкисленной водой (1 чайная ложка лимонной кислоты на 5 ст. ложек воды) или лимонным соком.

Мед на слабом огне довести до кипения и выложить в него небольшими порциями кусочки груш. Продолжать варить на слабом огне до загустения.

Кусочки груш вынуть шумовкой и в горячем виде заложить в банки. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг груш – 200 г меда.

Груши маринованные

Обработанные, как для компота, груши уложить в банки, залить маринадом. На приготовление 1 л маринада требуется 0,5 л воды, 250 г сахара, 160 г 9%-ного уксуса и специи по вкусу (либо 50%-ного сока кислых ягод и 50%-ного уксуса).

Воду с сахаром и специями прокипятить, процедить, добавить уксус. Заполненные грушами и маринадом банки накрыть крышками и прогреть и кипящей воде 3 минуты (банки любой емкости), закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Маринование груш

Груши маринованные вкусны и широко используются для приготовления различных салатов и гарниров к сложным блюдам. Подготовить груши так же, как и для компота. Их очистить от кожицы. Но можно мариновать груши, разрезанные пополам, не очищая и не вынимая сердцевины.

Подготовленные таким образом груши уложить в банки, залить маринадом, стерилизовать в кипящей воде 3 минуты, закатать крышками, поставить вверх дном, оставить для охлаждения. Маринад приготовить из 1 л воды, 500 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса и специй (5—6 горошин душистого перца).

Груши моченые с брусникой

При закладке в тару ряды груш переслаивать брусникой. Дальше приготовить так же, как и груши. Рецепт: на 10 кг груш взять 6—8 кг брусники.

Груша в красносморолиновом пюре

Красную смородину положить в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5—7 минут в кипящий 0,1 процентный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Смородиновое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать.

На 1 кг груш – 1 кг красной смородины, 100—150 г сахара.

Груша в алычовом пюре

Удалить из алычи косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного

размягчения. Распаренные плоды протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5—7 минут в кипящий 0,1 процентный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Алычовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать.

На 1 кг груш – 1 кг алычи, 100 г сахара, 1 стакан воды.

Груша в крыжовенном пюре

Крыжовник положить в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного размягчения. Распаренные ягоды протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5—7 минут в кипящий 0,1 процентный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Крыжовенное пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать.

На 1 кг груш – 1 кг крыжовника, 100—150 г сахара.

Груша в сливовом пюре

Удалить из сливы косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5—7 минут в кипящий 0,1 процентный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Сливовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать.

На 1 кг груш – 1 кг слив Венгерок, 200 г сахара, 1 стакан воды.

Груша в яблочном желе

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варить, помешивая, еще 20 минут. Разлить в горячем виде в банки и сразу же укупорить.

На 400 г груш – 1 кг яблок, 600—700 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Груша в яблочном пюре

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполнить банки. Груши очистить от кожицы, разрезать их на 2—4 части, удалить сердцевину.

Подготовленные груши положить в пюре. Пюре должно покрыть груши, но не доходить до краев горлышка на 1—2 см. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 25—30 минут, литровые и двухлитровые – 35—40 минут.

На 1 кг груш – 1 кг яблок, сахар, корица, лимонная корочка.

Груша по-чешски

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка кислоты на 5 столовых ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 кг груш – 200 г меда, лимонная кислота.

Груши моченые

Желательно отобрать груши средней величины, сорванные с небольшой веточкой и 2—3 листочками. Уложить в кадку или деревянную бочку слоями толщиной по 10—25 см. Слои следует переложить листьями черной смородины. Залить специальным раствором: суслом, выдержанным при комнатной температуре неделю.

Затем бочки хранить при температуре около 0 °С в погребе на льду. Через 1—1,5 месяца груши будут готовы к употреблению. Чтобы приготовить сусло, взять 150 г ржаной муки, размешать в 2 стаканах воды, залить 2 л кипятка, охладить, процедить, добавить 2 столовые ложки сухой горчицы и все это развести в 10 л кипяченой воды.

Груши моченые с брусникой

Взять 2—3 кг брусники на 10 кг груш. В деревянную бочку

слоями уложить плоды и ягоды, переложить листьями черной смородины, залить суслом, приготовленным из 10 л воды, 10 чайных ложек простокваши, 2 столовых ложек соли и 1 столовой ложки горчицы. Через неделю груши можно будет поставить на длительное хранение в погреб или в холодное место.

Варенье грушевое

Отобрать плоды с плотной мякотью. Мелкие плоды варить целиком. Крупные плоды очистить от кожицы, нарезать дольками толщиной 2 см, удаляя сердцевину, и опустить в кипящую воду на 10—15 минут, после чего дольки сразу же охладить в холодной воде.

Приготовить сахарный сироп, залить им дольки или целые плоды груши, выдержать 3—4 часа. На слабом огне довести до кипения, варить 5—7 минут и отставить. Так проделать еще 2—3 раза, затем варить до готовности.

На 1 кг груш —1,3 кг сахара, 0,5 л воды, 4 г лимонной кислоты.

Варенье грушевое по-польски

Груши очистить от кожицы, разрезать на половинки, удалить семенные гнезда и класть по мере готовности в воду с уксусом. Довести до кипения 0,5 л воды, положить в нее подготовленные груши и варить около 7 минут. Затем груши вынуть, дать стечь воде.

Сварить сахарный сироп, вложить кусочек ванили, выдавить лимонный сок. В кипящий сироп положить груши, довести до кипения и отставить. Через несколько часов снова довести до кипения и варить до готовности около 30 минут. Фасовать в горячем виде, укупорить и перевернуть вверх дном.

На 1 кг груш – 750 г сахара, 0,75 стакана воды, половинка лимона, кусочек ванили или ванильный сахар, 1 столовая ложка столового уксуса.

Варенье из груш 1

Груши перебрать, промыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Маленькие груши разрезать на две или на четыре части, большие на ломтики. Подготовленные груши положить в кастрюлю с кипящей водой, проварить в течение 10—15 минут,

вынуть шумовкой, погрузить в холодную воду.

Фрукты залить горячим сиропом, приготовленном на воде, в которой варились груши. Довести до готовности. Добавить пакетик ванильного сахара. Можно варить груши в несколько приемов, с 10-часовым выстаиванием.

На 1 кг груш – 1 кг сахара, 2 стакана воды, пакетик ванильного сахара.

Варенье из груш 2

Желательно варить варенье из мелких плотных груш. В этом случае груши варить целиком. Если же груши большие, то их нарезать крупными дольками (опуская в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения).

Груши необходимо очистить от кожицы (опуская в подкисленную воду), бланшировать 10—15 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для приготовления сахарного сиропа.

Сварить сахарный сироп (на 1,5 стакана воды добавить 600 г сахара), залить им груши и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 6—7 минут. Снова оставить на 8 часов. Перед тем, как поставить варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 стакан воды добавить 700 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки.

Проварить 6—7 минут и снова оставить на 6—8 часов. Повторить еще 2 раза. Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг груш – 1,3 кг сахара.

Повидло грушево-яблочное

Груши и яблоки вымыть, нарезать дольками, удаляя сердцевину, и пропустить через мясорубку. Уварить полученную массу при постоянном помешивании до загустения, затем прибавить сахар, лимонный сок и варить до готовности. Готовое повидло разложить в банки, обсушить в горячей духовке и укупорить.

На 1 кг груш —1 кг яблок, 500 г сахара, 1 лимон.

Повидло грушевое

Зрелые груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удаляя сердцевину, положить в корзину для бланшировки. Налить в кастрюлю 2—3 стакана воды, поместить в нее корзину с грушами и тушить на слабом огне до полного размягчения груш.

Пропаренные плоды протереть через сито, смешать с отваром и уварить в кастрюле до половины объема; добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

На 1 кг груш – 400—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Джем грушевый 1

Спелые груши средней величины очистить от кожицы, порезать на мелкие кусочки, положить в таз или кастрюлю для варки, налить туда 1 стакан яблочного сока, положить сахар (в пропорции: на 1 кг груш – 1 кг сахара), и варить на медленном огне при постоянном помешивании до готовности.

Джем грушевый 2

Очищенные груши нарезать дольками, удалить сердцевину. Пересыпать дольки сахаром и выдержать сутки в холодном месте. Добавить яблочный сок для желирования и варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг груш – 1 кг сахара, 1 стакан яблочного сока.

Джем из груш

Обмыть груши и разрезать каждую из них на 4 части. Удалить сердцевину и семена и засыпать сахаром. Выдержать с сахаром одну ночь, на другой день влить воду и варить на умеренном огне, добавив 3—4 штуки гвоздики и несколько кусочков корицы. Когда сироп приобретет густоту сиропа варенья, добавить винную кислоту. Проварить джем еще 2—3 минуты, снять с огня и в горячем виде переложить в хорошо высушенные стеклянные банки.

На 3 кг груш – 1—1,5 кг сахара, 2—2,5 стакана воды, 2 чайные ложки винной кислоты.

Мармелад грушевый мягкий

Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, залить водой так, чтобы она покрывала груши, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить на слабом огне до загустения. Незадолго до конца варки добавить сахар. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

На 1 кг груш – 0,5 кг сахара.

Мармелад грушевый твердый

Груши очистить от кожицы и сердцевины, залить небольшим количеством воды, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить до загустения. Густой сахарный сироп смешать с полученным пюре и уварить на одну треть.

Уваренное пюре выложить в формы, дно которых выстлано промасленной пергаминной бумагой, и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей до образования корочки. Мармелад нарезать, обсыпать сахарной пудрой и переложить в сухие стеклянные банки. Закатать.

Хранить в сухом прохладном месте.

На 1 кг пюре – 600 г сахара (4 тонких стакана).

Мармелад из груш с виноградным соком

Зрелые твердые груши очистить, разрезать на 8 частей, а затем на кусочки. Залить виноградным соком, добавить сахар, выдавить сок из лимонов. Варить до готовности в один прием.

На 750 г груш – 0,5 л виноградного сока, 1 кг сахара, 2 лимона.

Пастила из груш

Спелые груши нарезать дольками и разварить в небольшом количестве воды, после чего протереть через сито. Пюре переложить в кастрюлю, уварить на слабом огне до консистенции блинного теста, всыпать сахар, размешать и уварить до сильного загустения.

Тонким слоем 1—1,5 см выложить пастилу на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные смазанной проваренным растительным маслом пергаминной бумагой, и сушить в нежаркой духовке. Готовая пастила при скручивании в рулон не

должна слипаться. Хранить в стеклянных банках, герметически укупоренных.

На 1 кг груш – 125 г сахара (5 столовых ложек).

Пастила грушево-яблочная

Пастила готовится так же, как грушевая пастила.

На 1 кг груш – 1 кг яблок, 250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки).

Цукаты из груш

Для приготовления цукатов пригодны только недозревшие плотные груши. Груши нарезать на дольки, сердцевину удалить, кожицу не снимать.

В готовый сахарный сироп выложить дольки груш, проварить на медленном огне 15 минут, снять с огня и оставить на 10 часов. Процедуру повторить 2 раза. В третий раз цукаты в сиропе довести до бурного кипения, откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем остывшие дольки выложить одним слоем на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 5—6 часов или на солнце.

Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

На 1 кг груш – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Грушево-ежевичный конфитюр

Груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части и, удалив семечки, нарезать тонкими ломтиками, полить лимонным соком. Добавить цедру лимона, вымытые листья ежевики, ежевику, желатин, сахар, перемешать и настаивать 2 часа. Затем массу, помешивая, довести до кипения и кипятить 3 минуты. Снять с огня и помешивать еще 1 минуту. Разлить по банкам, закатать крышки и дать постоять на крышках 15 минут.

На 600 г груш – сок одного и натертая цедра 1/2 лимона, 3 листика ежевики, 200 г спелой ежевики, 250 г сахара, 20 г желатина.

Пюре из груш

Для приготовления пюре следует отобрать вполне созревшие, сладкие груши. Груши очистить от сердцевины и кожицы, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, на дно которой положить чугунную тарелку, чтобы дольки не пригорели, залить небольшим количеством воды и проварить на слабом огне 15—20 минут.

Сверху дольки груш следует прикрыть салфеткой, сложенной в четыре раза, затем кастрюлю плотно закрыть крышкой. Размягченные дольки в горячем виде протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученное пюре довести до кипения и сразу же разложить по банкам. Банки стерилизовать в течение 45 минут. Сахар в пюре добавить перед употреблением.

Компот из груш

Груши очистить от кожицы, вырезать сердцевину и опустить на 10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты, чтобы предохранить фрукты от потемнения. Если мякоть груш плотная, то их следует бланшировать, а потом возможно плотно уложить ровными рядами в банку. Залить приготовленным сахарным сиропом.

Нужно учитывать, что чем более спелые груши, тем меньше сахара потребуется для консервирования. Стерилизовать: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 670 г сахара (4 граненых стакана).

Компот грушевый

Груши вымыть, разрезать на половинки и уложить в банки. Твердые плоды бланшировать в 0,1 процентном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре, близкой к 100 °С, в течение 10—15 минут. Затем плоды охладить в воде, уложить в банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12, трехлитровые – 15 минут. Или можно пастеризовать при 90 °С соответственно 18, 25 и 30 минут.

Компот из целых груш стерилизовать дольше на 5 минут.

Сироп: 1 л воды, 500—800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Компот грушевый особый

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать.

Стерилизовать следует в кипящей воде: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12, трехлитровые – 15 минут. Или можно пастеризовать при 90 °С соответственно 18, 25 и 30 минут.

Сироп: 1 л воды, 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Компот из груш с ванилью

Крупные груши разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Вскипятить сахарный сироп, положить в него груши, довести до слабого кипения и проварить 10 минут. Затем отбросить груши на дуршлаг, дать стечь сиропу, после чего заполнить грушами банки по плечики.

Весь сахарный сироп собрать, довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Компот из груш с ягодным сиропом

Груши отсортировать, очистить от кожицы, укоротить на половину плодоножки и опустить в воду с лимонным соком и ванилью. Прокипятить минут 15. Груши выложить в банки, а в отвар положить сахар по вкусу. Сироп уварить до густоты и залить им подготовленные к пастеризации груши. Рекомендуется при варке добавить малинового сиропа или сиропа черной смородины.

Ассорти с грушами

Взять равные по массе части яблок, груш и облепихи. Груши предварительно очистить от кожицы. Ягоды и фрукты вымыть, бланшировать, залить сахарным сиропом и прогреть в стеклянных банках в кипящей воде в течение 10—15 минут.

Грушевый ликер

Протереть 25 крупных спелых груш, залить их спиртом и держать на солнце с месяц. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и хранить в лежачем положении.

Компот грушевый

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать.

Состав заливки: на 1 л воды – 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Джем грушевый

Очищенные груши нарезать дольками, очистить, удаляя сердцевину. Пересыпать дольки сахаром и выдержать сутки в холодном месте. Добавить яблочный сок для желирования и варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг груш, 0,8 – 1 кг сахара, 1 стакан яблочного сока.

Ликер грушевый

Взять 1 кг крупных сочных груш, промыть их хорошо, положить в бутыль, затем налить туда же 500 г водки и выдержать на солнце 4—5 недель. Выделившийся сок процедить, на 1 л сока добавить сироп, приготовленный из 300 г сахара и 600 г воды. Дать отстояться. Через неделю готовый ликер процедить и разлить в бутылки.

Дыня

Дыня – вид однолетних травянистых растений рода огурец семейства тыквенных, бахчевая культура. Центр формирования культурных сортов – Малая и средняя Азия (возделывают более 2 тыс. лет).

Дыня тепло– и светолюбивое растение, устойчиво к засолению почвы и засухе, плохо переносящее повышенную влажность воздуха (при влажности воздуха более 75—80% поражается болезнями).

В сочных и сладких плодах (ложных ягодах) содержится Сахаров 4,5—18%, белка 0,6%, а также крахмал и витамины С, РР и каротин.

На одном растении в зависимости от сорта и места возделывания может сформироваться от двух до восьми плодов, массой от 1,5 до 10 кг.

Плоды дыни имеют шаровидную или цилиндрическую форму, зеленой, желтой, коричневой или белой окраски, как правило, с зелеными полосками. Вегетационный период от двух до шести месяцев.

Цветение начинается через 25—30 дней после появления всходов. Плоды готовы к съему в зависимости от сорта через 30—60 дней после цветения.

Плоды дыни потребляют свежими, а также их вялят, сушат, перерабатывают на дынный мед, повидло, цукаты.

Дыня в желе

Дыню с плотной и сладкой мякотью очистить от кожицы и семян, разрезать на дольки, а потом на кусочки размером с грецкий орех и уложить в стерилизованные банки (по 0,5 л), наполняя их по плечики. Отдельно приготовить сироп: вода, сахар, лимонная кислота – все пропорции по вашему вкусу. Отдельно залить желатин холодной кипяченой водой и оставить на 30—40 минут, чтобы разбух. Теперь отмерить количество сиропа: на каждый 1 л нужно взять 6 ст. ложек с верхом набухшего желатина. Сироп с желатином поставить на огонь, довести до кипения, разлить в банки, накрыть крышками и стерилизовать 2—3 минуты, следя за тем, чтобы дольки дыни не переварились, а то они сразу всплывут вверх.

Крышки закатать, банки укутать одеялом на 3—4 часа, а когда остынут – вынести на холод.

Дыня маринованная

Для приготовления маринада на 1 стакан уксуса взять: 1 стакан воды, 3/4 стакана сахара, 2 столовые ложки меда, 2—3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца и 1/2 чайной ложки соли.

Все это вскипятить в эмалированной кастрюле, охладить и процедить. Маринованную дыню подать как салат к жареному мясу и птице.

Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками.

Подготовленную дыню сложить в небольшие стеклянные банки, залить холодным маринадом, закрыть пергаминной бумагой и завязать.

Банки поставить в глубокую посуду, на дно которой (под банки) положить толстую бумагу, налить в посуду воду на уровень с дыней и кипятить в течение часа.

Сняв посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения. После этого вынуть из воды и вынести в холодное место.

Варенье из дыни 1

Взять спелую (не перезревшую) дыню с плотной и ароматной мякотью, очистить от корки, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Нарезанные кусочки опустить в кипяток на 5—8 минут, затем вынуть и дать стечь воде. Сварить сироп.

Выложить кусочки дыни в таз для варенья, залить половиной сиропа, довести до кипения на слабом огне и проварить 7—10 минут.

Снять и оставить на сутки. Перед следующей варкой добавить половину оставшегося после первой варки сиропа, слегка проварить и снова оставить на сутки.

На 3 день влить оставшийся сироп и доварить до готовности. Кусочки дыни остаются целыми, аккуратными, делаются прозрачными, как янтарь.

На 1 кг дыни – 1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из дыни 2

Взять спелую дыню, разрезать ее на продолговатые кусочки, снять верхнюю кожуру и внутреннее мягкое с семенами тело; положить в эмалированную посуду и залив слабым раствором

уксуса, дать в ней лежать двое суток. Потом вынуть дыню, разложить ее на холстине, чтобы сок стек, и, приготовив сахарный сироп, положить в него и варить.

Поварив некоторое время, вынуть куски дыни, дать с них стечь сиропу. Затем весь сироп с прибавлением сахара уварить до готовности (чтобы тянулся в нитку), остудить и вылить на уложенную в банки дыню.

На 400 г дыни – 200 г сахара.

Варенье из дыни 3

Срезать с дыни верхнюю корочку и вынуть семечки с сердцевиной, нарезать ломтиками и положить в холодную воду. Сварить жиденький сахарный сироп, положить в него приготовленную дыню и варить на слабом огне до тех пор, пока сквозь нее не будет проходить соломинка; вынуть дыню на чистое полотенце и дать совершенно остыть. Оставшийся сироп вскипятить еще раз и тоже остудить. Остуженную дыню сложить в банки и, залив холодным сиропом, поставить на четверо суток в холодное место.

Затем сироп снова слить, вскипятить два раза на легком огне, остудив снова, залить опять дыню и опять оставить на четверо суток в покое. Затем сироп опять слить, прибавить в него на каждые 400 г сиропа 130 г сахара и самого лучшего рома по стакану, уварить и залить дыню.

Сахара берется 300 г на 400 г дыни.

Так можно готовить яблоки, груши и арбузы.

Варенье из дыни 4

Недозрелую дыню разрезать на две половины, освободить от семян и кожицы, нарезать кубиками, засыпать частью сахара и поставить в холодильник на 2 часа. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, залить им охлажденную дыню, выдержать 6—8 часов, после чего сироп слить, прокипятить, вторично залить им кусочки дыни и сварить варенье до готовности. За 3—5 минут до окончания варки в варенье можно добавить немного корочек лимона или ванилин.

На 1 кг очищенной дыни —1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Мармелад из дыни

Дыню очистить от корок и семян, мякоть нарезать кусочками, залить водой и варить на слабом огне до размягчения. Затем протереть через сито, смешать с сахаром и уварить до сильного загустения.

На 1 кг дыни – 1 кг сахара, 100 г воды.

Цукаты из дыни

Дынные корки очистить от грубого верхнего слоя, нарезать на крупные куски 4—5 см, залить холодной водой и оставить на 2 суток, меняя воду каждые 5 часов. После этого корки выложить на решетку и дать стечь воде. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него подготовленные корки. Варить на слабом огне до тех пор, пока дынные корки не станут прозрачными. Снять с огня и оставить в сиропе до полного остывания. Затем отбросить сваренные цукаты на сито или решето, дать стечь сиропу.

Весь сироп уварить на медленном огне до сильного загустения. Корки подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей, после чего обмакнуть в уваренный сироп и досушить в духовке. Если цукаты правильно приготовлены и подсушены, то при сжатии из них не выделяется жидкость. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в сухие банки и укупорить. Хранить в сухом темном месте.

На 0,5 кг очищенных дынных корок – 1 кг сахара, 100 г воды.

Компот из дыни

I способ. Дыню с плотной и ароматной мякотью очистить от корки, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Нарезанные кусочки опустить в кипящий сахарный сироп на 3—4 минуты, затем вынуть и уложить в банки. Сироп подогреть до 85 °С, растворить в нем лимонную кислоту и залить дыни в банках. Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 650 г сахара (4 неполных граненых стакана).

II способ. Дыню с плотной и ароматной мякотью очистить от корки, нарезать на кусочки правильной формы. Нарезанные кусочки уложить в банки и залить горячим сиропом, охлажденным до 80 °С. Банки накрыть крышками и стерилизовать: литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300—500 г сахара.

Ежевика

Ежевика сизая – полукустарник из семейства розоцветных. Распространена почти по всей европейской части России и Западной Сибири. Называют ее по-разному: ожина, дереза, дубровка, ежина. Не встречается ежевика только в Карелии и на Крайнем Севере, да еще в арктических районах. Очень много ежевики в Краснодарском крае и на Кавказе. С одного растения можно собрать до 1,5 кг ягод. Примерный ежегодный урожай плодов дикорастущей ежевики составляет около 9 тыс. тонн. Площади ежевичников занимают около 200 тыс. га на территории России. Ежевика образует труднопроходимые заросли. Растет по сырым лесам, среди кустарников, на сырых заливных лугах, по низким берегам рек и ручьев, по балкам, оврагам, полянам и вырубкам. Встречается ежевика чаще около болот, во влажных местах.

Ежевика – это небольшой полукустарник высотой до 1,5 м с дугообразно распростертыми побегами. Побеги у ежевики стелющиеся, с тонкими прямыми или загнутыми вниз шипами. Побеги покрыты обильным сизым налетом. Листья тройчатые, нижние иногда пятерные, с сидячими боковыми листочками. Цветки собраны в негустые щитки. Лепестки цветков белые, продолговатые, длиннее чашечки. По форме плоды ежевики похожи на ягоды малины, только черного цвета с сизым оттенком и не имеют такого приятного запаха, как ягоды малины. Плоды состоят из небольшого числа крупных костяночек. Плоды плотно прирастают к цветоложу и отрываются вместе с ним. Они сочные, кисловато-пряные на вкус. Плодоносить куст ежевики начинает на втором году жизни. Ежегодно дает обильные урожаи. С одного побега может собрать до 100 г ягод. Ежевика боится мороза. Морозостойкость у нее низкая, вымерзает уже при минус 17 ˚С. Цветет ежевика с конца мая до осени. Зрелые плоды собирают не только для пищевых, но и лечебных целей.

Соком плодов ежевики можно красить ткани и нитки в фиолетовый и красно-фиолетовый цвета.

Для употребления в свежем виде и для переработки ежевику собирают в стадии полной зрелости, когда ягоды еще достаточно упругие. Листья заготавливают в течение всего лета, а корни только осенью. Сушат плоды ежевики на солнце, расстилая тонким слоем, или в специальных сушилках при температуре не выше 70 ˚С. Высушенные плоды хранят в бумажных пакетах (по 200—300 г), картонных коробках или деревянных ящиках, выстланных чистой белой бумагой. В упакованном виде

высушенные плоды ежевики нужно хранить в темном прохладном месте.

В этом растении содержатся витамины (С, Е, РР, К, каротин, тиамин, рибофлавин), реактивные, дубильные и ароматические вещества. В плодах ежевики присутствуют натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо, а также медь, никель, марганец, молибден, хром, барий, ванадий, кобальт, стронций.

Лекарственные заготовки ежевики

Ежевика очень популярное в народной медицине лекарственное средство. Эту ягоду считают полезным средством при различных заболеваниях печени, желудка, кишечника, при малокровии, неврастении, водянке и климаксе. Ежевика оказывает хорошее противогнилостное действие, способствует очищению крови от токсинов.

Листья ежевики содержат в большом количестве дубильные вещества и органические кислоты (яблочную, щавелевую, молочную), оказывают вяжущее и закрепляющее действие, активизируют процесс пищеварения. При поносе и дизентерии взрослым дают жевать листья и цветки со стеблями, детям – ягоды. Кроме того, незрелые плоды едят при поносах и кровохаркании. Зрелые плоды ежевики употребляют как жаропонижающее средство.

Ежевику принимают при болезнях горла в качестве потогонного, поливитаминного и противовоспалительного средства. Для приготовления диетических и лечебных напитков ягоды ежевики вместе с плодоножками заливают кипятком и настаивают.

Чай из ежевики может служить заменителем настоящего китайского чая. Известно также, что в годы первой мировой войны чай из листьев ежевики с успехом применяли от поносов и дизентерии.

Отвар листьев ежевики вместе с травами (цветки ноготков, трава хвоща, дубовая кора в равных частях) применяется наружно для лечения грибковых заболеваний кожи, при экземе, лишаях, хронических язвах, гнойных ранах.

Отвар из корней ежевики рекомендуется пить при простуде и геморрое. Из корней получают сок, который употребляют как мочегонное средство. При переохлаждении, чтобы вернуть телу утерянную теплоту, используют настойку из ягод ежевики на водке.

Ежевика является хорошим медоносом, дает много пыльцы и нектара. Ежевичный мед, прозрачный и светлый, употребляемый

при простуде, способствует прекращению кашля и снижению температуры у лихорадочных больных.

Отвар листьев: 2 чайные ложки измельченных сухих листьев залить 1 стаканом кипятка, варить 15 минут, после чего настоять в течение 2 часов и процедить. Пить по 1 столовой ложке 4 раза в день. Принимать как вяжущее средство при поносах.

Отвар веток: 1 столовая ложка на стакан воды. Пить при неврозах и гриппе.

Настойка из ягод: 1 чайную ложку плодов настоять на 100 г водки. Пить по 2—3 рюмки за один прием при сильном переохлаждении организма.

Порошок из сушеных ягод: по 1/2 чайной ложки (детям) и по 1 чайной ложке (взрослым) 3 раза в день. Принимают при поносе. Ягоды в порошке рекомендуется употреблять свежеистолченными.

Смесь из листьев ежевики и цветков ноготков: при колитах принимают смесь из листьев ежевики (2 части) и цветков ноготков (1 часть). 4 чайные ложки смеси залить стаканом кипятка. Пить по 1 стакану 3 раза в день до еды.

Чай из смеси трав: приготовить смесь из 2 столовых ложек листьев ежевики, 2 столовых ложек цветков глухой крапивы и 3 столовых ложек травы зверобоя. Смесь залить 3 стаканами кипятка, настоять и пить при малокровии по 3 стакана в день.

Чай из смеси трав: листьев ежевики (1 столовая и 1 чайная ложки), ясменника пахучего (1 столовая ложка с горкой), чабреца (2 чайные ложки), травы пустырника (1 столовая ложка с горкой) и сушеницы болотной (1 десертная ложка) готовят при неврозах. Эту же смесь, только заменив чабрец на цветы боярышника (2 чайные ложки), используют при проявлениях климакса. Пьют в течение 10 дней. Если к указанной смеси вместо чабреца добавить листья омелы (1 десертная ложка), то такой чай можно пить при атеросклерозе и повышенном кровяном давлении (по 3—4 стакана в день на протяжении 1—2 месяцев с перерывом в 2 недели). При этом категорически противопоказаны алкогольные напитки, курение, употребление в пищу острых блюд, яиц, мяса и рыбы.

Ежевика в собственном соку

Ягоды перебрать и вымыть, переложить в чистые стеклянные банки, засыпать в банки сахарный песок в пропорции: на 300 г сахара – 1 кг ягод. Залить ежевичным соком. Пастеризовать в горячей воде банки, закатать крышками и поставить на длительное хранение в прохладное место.

Компот из ежевики

Отобрать крупные спелые ягоды, удалить черешки, промыть, подсушить, уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать литровые банки 8—10 минут, закатать.

Джем из ежевики

Протереть с сахаром отобранную ежевику при помощи деревянного пестика и варить до нужной густоты.

На 1 кг ягод – 800 г сахара.

Джем из ежевики с яблоками

Целые яблоки разварить под крышкой с небольшим количеством воды. Всыпать вымытые и перебранные ягоды ежевики и разварить дальше до размягчения. Протереть через сито. В пюре добавить сахар и варить до готовности. Если целые яблоки плохо разваривaются целиком, то очистить их и нарезать небольшими кусками.

На 300 г ежевики – 500 г яблок, 400—450 г сахара.

Пастила из ежевики

Ежевику перебрать, вымыть и поставить в духовку на 10—12 минут. Затем протереть через сито, смешать с сахаром, уварить в духовке или русской печи до нужной густоты, раскатать слоем в 1 см и поставить сушить в духовку на слабый огонь.

На 1 кг ежевики – 500 г сахара.

Смоква из ежевики

Спелые ягоды ежевики перебрать, засыпать сахаром и оставить на 4 часа. Затем образовавшийся сок слить, ягоды переложить в таз и варить на слабом огне, при постоянном помешивании. Массу варить до тех пор, пока она не будет легко отделяться от стенок и дна таза. Массу переложить на плоское блюдо, смоченное водой, разровнять ножом и посыпать размельченным грецким орехом.

Сушить 10 часов, разрезать на квадратики или ромбики и

посыпать сахарной пудрой. Уложить в стеклянные банки на хранение.

На 1 кг ежевики – 600 г сахара.

Ежевичный сироп

Из подготовленных ягод отжать сок. Добавить сахар и воду, кипятить 5—10 минут, разлить в посуду, укупорить и поставить на холод.

На 1 кг ежевики – 500 г сахара, 2 стакана воды.

Варенье из ежевики 1

Ягоды тщательно перебрать, освободить от плодоножек и чашелистиков, промыть. Подготовленные ягоды положить в таз, засыпать половиной сахара и поставить в холодное место на 5—6 часов.

Выделившийся сок смешать с оставшейся частью сахара, сироп довести до кипения, опустить в него ягоды и варить варенье до готовности, периодически встряхивая таз и снимая пену. Готовое варенье быстро охладить погружением в холодную воду и разложить в подготовленные банки.

На 1 кг ежевики – 1,2 кг сахара.

Варенье из ежевики 2

Спелые ягоды пересыпать сахаром из расчета 800 г на 1 кг ежевики. Оставить до следующего дня в закрытой посуде в прохладном месте. Варить в течение 20 минут и разложить в стерильные банки для длительного хранения.

Можно использовать лимонную кислоту. В этом случае ягоды не засыпают сахаром, а заливают горячим сахарным сиропом, добавить немного лимонной кислоты и варить до готовности.

Варенье из ежевики 3

Взять самые крупные и зрелые ягоды ежевики, сполоснуть, обсушить. Приготовить сироп, довести до кипения, осторожно переложить в него ягоды, вновь довести до кипения и отставить. На следующий день варить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

На 1 кг ежевики – 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Повидло из ежевики

Хорошо вызревшие ягоды перебрать, промыть в проточной воде, обсушить и тщательно раздавить деревянным пестиком. Полученную массу подогреть, растворить при помешивании сахар и варить до готовности. Лесную малину добавить для улучшения аромата, если повидло варят из лесной ежевики, которая почти лишена аромата.

На 1 кг ежевики – 500—600 г сахара, 50—100 г лесной малины.

Жимолость

Жимолость – растение из семейства жимолостных. Науке известно более 200 видов. На территории России и в близлежащих республиках произрастает около 50 видов жимолости. Те из них, у которых синие плоды, используются как пищевые растения: это жимолость съедобная, жимолость камчатская, жимолость Турчанинова, жимолость Регеля, жимолость алтайская и жимолость Палласа. Наибольшими запасами ягод выделяется среди прочих жимолость алтайская. Урожайность жимолости алтайской составляет 220 кг и более с 1 га. Не ниже урожай и жимолости съедобной. Один мощный куст может дать до 2 кг ягод.

Древесина у жимолости прочная и твердая, по цвету зеленовато-желтоватая или бурая. Она годится для различных поделок. Листья жимолости поедаются мелким рогатым скотом и оленями. Листья и ягоды используются для изготовления краски. Хорошо приспосабливается к городским условиям. Это растение хорошо переносит стрижку и пересадку. Жимолость – ценный медонос.

Жимолость съедобная произрастает большей частью в горных районах на известняковых почвах в хвойных влажных лесах, по опушкам, краям торфяных болот, на влажных лугах. Распространена в умеренном климате Северного полушария, а на территории нашей страны в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. Это светолюбивое растение. Лучше всего развивается, обильнее цветет и плодоносит на открытых местах. Жимолость съедобная предпочитает плодородные почвы, но удовлетворительно переносит некоторую сухость почвы. Может встречаться на торфяниках и на известняках в горах.

Жимолость съедобная – небольшой листопадный кустарник. Вырастает до 1 м. Куст покрыт желтовато-бурой корой, отслаивающейся на старых ветвях продольными узкими полосами. Листья супротивные, продолговатые. Цветки желтоватого цвета, сидящие попарно в пазухах нижних трех пар листьев. Цветы распускаются до полного развития листьев. Зацветает во второй половине мая – начале июня. Период цветения длится 10—15 дней, в зависимости от погодных условий. Корневая система у этого кустарника стержневая.

Дает естественные отводки и поросль. Разводится семенами и черенками.

Ягоды созревают в конце июня или в начале июля, дней на десять раньше, чем ягоды земляники. Даже на одном кусте

жимолости ягоды созревают не одновременно, особенно в холодные, дождливые годы.

Зрелые ягоды быстро осыпаются. Ягоды у жимолости сочные, длиной 9—12 мм, удлиненно-овальные, напоминают голубику темно-голубой или сине-черной окраской с сизым восковым налетом. На вкус ягоды кисло-сладкие, без горечи, со слабым ароматом.

Произрастает *жимолость камчатская* в Восточной Сибири, на Дальнем Востоке и на Камчатке. Это кустарник высотой до 2—2,5 м с плотной шаровидной кроной. На старых ветвях кора серая, отслаивающаяся продольными полосами.

Молодые побеги желтовато-бурые, опушенные. Листья эллиптические, нижние длиной до 3 см. Цветки расположены на поникающих опушенных цветоносах длиной до 5 мм. Венчик желтовато-зеленого цвета. Цветет в июне и июле, плоды созревают в августе. Ягоды сине-голубые с восковым налетом, на вкус кисло-сладкие, без горечи.

Жимолость Турчанинова распространена в горных лесах Восточной Сибири и Дальнего Востока. Обычный низкорослый кустарник высотой до 1 м, с обратнояйцевидными и эллиптическими листьями. Цветки желтовато-белые, расположенные на горизонтальных цветоносах. Ягоды к верхушке иногда заостренные, длиной до 13 мм. Их можно употреблять в пищу. Вкус ягод кисло-сладкий со слабой горчинкой. Цветет жимолость Турчанинова в июне, плодоносит в июле или первой половине августа.

Жимолость алтайская произрастает в хвойных горных лесах, на каменистых россыпях, по скалам Западной и Восточной Сибири. Наиболее распространена в верхних частях лесного пояса, образуя в разреженных лиственных и смешанных лесах и в широких долинах рек сплошные заросли. Высотой бывает от 15 см до 1,5 м.

Жимолость алтайская – это кустарник с желтовато-коричневой корой и буровато-серыми ветвями. Молодые побеги у алтайской жимолости обычно голые, фиолетового или красноватого цвета. Листья продолговато-эллипсоидальные, с обеих сторон голые. Цветки желтовато-белые, парные. Ягоды цилиндрической формы. Они синего цвета, съедобные, расположены поодиночке. Это растение является важнейшим медоносом алтайских лесов. Жимолость алтайская зимостойка, поэтому применяется для создания невысоких плотных живых изгородей.

Жимолость Далласа можно встретить в лесах европейской части страны, Западной и Восточной Сибири. Представляет собой

кустарник высотой от 75 см до 1—2 м, с опушенными молодыми побегами, покрытыми очень густыми, длинными и мягкими волосками. Опушены также листья и венчик. Цветет со второй половины мая до начала июля. Плоды созревают со второй половины июня по первую половину сентября. Соплодия шаровидные или эллипсоидальные, длиной до 12 мм. Плоды жимолости Палласа горькие на вкус, не ядовитые.

Чтобы собрать ягоды, под кустами следует расстелить материю и стряхнуть ягоды на нее. Зрелые ягоды обрываются без плодоножек. Эти ягоды не «текут», так как кожица в месте отрыва не разрывается. Собранные ягоды могут храниться до 3 дней. Но лучше их сразу же переработать.

Сушеная жимолость

I способ. Если вы намерены высушить ягоды, то перед сушкой их следует слегка подвялить. Затем сушить в духовке при температуре 60 °С в течение 3—4 дней. Правильно высушенные ягоды имеют темно-красный цвет. Листья измельчают, раскладывают тонким слоем и сушат в хорошо проветриваемом помещении или под специально оборудованным навесом.

II способ. Необходимо собрать немного недозревшие ягоды жимолости и сушить их на солнце, уложив на чистые листы фанеры. Для ускорения процесса сушки ягоды можно положить на противни и сушить в печи при температуре 50 С. Продолжительность сушки на солнце составляет 7—10 дней, в печи 6—10 часов.

Лекарственные заготовки жимолости

В плодах жимолости содержатся провитамин А, витамин В1, витамин С, а также минеральные вещества: натрий, калий, фосфор, кальций, железо, медь, марганец, кремний, алюминий, стронций, барий и йод.

В медицине свежие ягоды съедобных жимолостей используют как противоцинготное, общеукрепляющее, улучшающее деятельность печени и желудка, а также как лечебное средство при ряде кожных и глазных заболеваний. Большое содержание в плодах витаминов С и В позволяет использовать это растение в диетпитании для профилактики атеросклероза и гипертонии, желудочно-кишечных и других заболеваний. В традиционной медицине применяют не только плоды, но и другие части растения. Сильное мочегонное действие оказывает отвар из ветвей жимолости, считающийся одним из лучших средств от

водянки.

Отваром листьев полощут горло при ангинах, измельченными листьями присыпают раны. Сок из ягод употребляется при лечении язв и лишаев. Отвар из листьев в народной медицине применяется при болезнях горла и глаз.

Протертая с сахаром жимолость

1 кг ягод перемешать с сахаром (1,5 кг) и пропустить через мясорубку. Смесь прогреть до полного растворения сахара и поставить на хранение в прохладное место. Герметичная укупорка не требуется.

Жимолость в сахаре

Свежесобранные ягоды уложить в банки, пересыпать сахарным песком. Перемешать аккуратно. Сверху засыпать сахарным песком и закрыть пергаминной бумагой.

Сок из жимолости 1

Впрок заготовляют с сахаром и без сахара. Этот сок можно использовать для приготовления сиропа, вин, желе, мармелада, мусса и напитков. Отжать с помощью обычной соковыжималки. Для большего выхода сока ягоды предварительно бланшировать в течение 3—5 минут.

Такой сок удобнее хранить не в банках, а в бутылках и хранить в прохладном месте. Вместо пробки на горлышко бутылки надеть стерильную резиновую соску и продавить ее внутрь бутылки. В первую очередь использовать сок из тех бутылок, в которых началось брожение, выдавило соску, и она встала торчком.

Сок из жимолости 2

Ягоды размять, нагреть в водяной бане и в горячем виде отжать через соковыжималку или чистую марлю.

Готовый сок процедить, разлить по емкостям, которые затем прогреть в воде в течение 25—30 минут с момента ее закипания. Герметически закрыть.

Компот из жимолости

Ягоды промыть, подсушить, уложить в стеклянные банки, заполняя их на две трети объема, залить горячим сахарным сиропом, закрыть крышками, пастеризовать в горячей воде при 85 °С, после чего закатать. Сироп: 400 г сахара на 1 л воды.

Джем из жимолости

Смешать в одной кастрюле 1,5—2 кг сахара и 1 кг ягод жимолости, влить 1—2 стакана воды и варить до полного разваривания ягод, постоянно помешивая. Готовый джем расфасовать по стерильным банкам. Банки закрыть бумагой, хранить в прохладном месте.

Пастила из жимолости

Отжать из ягод сок. Выжимки перемешать с сахарным песком в пропорции 1:1, оставить на 3—5 часов для растворения сахара либо нагреть в течение 10—15 минут. Полученную массу раскатать в виде сочня, посыпать сахаром, подсушить и нарезать ромбами.

Варенье из жимолости 1

Спелые, но не перезревшие ягоды залить горячим сиропом и выдержать в нем 3—4 часа. Когда ягоды пропитаются сиропом, варить 5—7 минут, чтобы не разварились. Сделать перерыв на 5—8 часов и повторно варить до готовности. В правильно сваренном варенье ягоды не всплывают. Его можно хранить без герметического укупоривания.

Если хотят предупредить засахаривание, при последней варке добавляют 1 г лимонной кислоты на 1 кг варенья. Соблюдать классическое соотношение сахара и ягод – 1:1.

Варенье из жимолости 2

Ягоды залить кипящим сиропом, варить 5 минут снять с огня. Через 6—8 часов варенье варить уже до готовности.

На 1 кг жимолости – 2 кг сахара.

Варенье из жимолости съедобной

Подготовить ягоды, сварить сахарный сироп, залить им ягоды

и настаивать 5—6 часов, затем варить до готовности в один прием, охладить и разложить по банкам.

На 1 кг жимолости – 1—1,5 кг сахара.

Желе из жимолости

Отжать из ягод сок, положить в него сахар, уварить при непрерывном помешивании до трети первоначального объема.

Горячим разложить в банки, которые затем прогреть в воде 20—30 минут с момента ее закипания.

На 1 л сока жимолости – 800 г сахара.

Земляника

Земляника хорошо прижилась на приусадебном участке человека и с незапамятных времен присутствует в его рационе питания. Из лесов она перекочевала в сады, но остались еще любители, которые не прочь поохотиться за лесной ягодой. Приведем только несколько местных названия лесной земляники: суничка, половника, поземка, полоница, красная ягода, земляничник и др. Это травянистое многолетнее растение из семейства розоцветных.

В России насчитывается 6 видов дикорастущей земляники, но земляника давно и широко введена в культуру. Отбором и гибридизацией создано около 3000 новых сортов, отличающихся большой урожайностью и другими полезными свойствами.

След земляники теряется в глубокой древности. Вполне вероятно, что она была одной из первых ягод, которые отведал древний человек и свое восхищение ею передал своим потомкам. Семена земляники были обнаружены при раскопках, относящихся к каменному веку.

Античные источники свидетельствуют, что земляника была известна древним грекам и римлянам. Большой популярностью у древних пользовался мусс из ягод земляники, который благодаря своему прохладительному действию, назначался при разного рода воспалениях. Овидий и Виргилий свидетельствуют, что земляника была чуть ли не единственной в их времена ягодой, которая широко использовалась греками и римлянами.

Первое подробное описание медицинского употребления земляники появилось в XVI столетии. Автором его был знаменитый врач Иоханнус Баухинус. В сказаниях некоторых народов земляника часто является символом умерших детей. Так, у древних германцев, например, существовало поверье, что матери, потерявшие детей, не должны есть землянику до Иванова дня, потому что души умерших детей улетают от нас в рай в ягодках земляники. В Англии существует поверье, что птички малиновки покрывают могилки детей, умерших в лесу, листочками земляники.

Родовое название земляники происходит от латинского глагола «благоухать». Когда в лесах и на лугах начинают наливаться ягоды земляники, вокруг разливается неповторимый аромат. Видовое название земляники происходит от латинского слова «малый», что характеризует размер плода. Русское же видовое название «лесная» указывает на место произрастания растения.

У россиян земляника также издавна пользуется большой любовью. В русском земледельческом календаре ей отведен специальный день, 9 июля, день Давида Земляничника. К этому времени обычно поспевает земляника и, как говорили, «земляника девок в мае зовет». В народе существовало поверье: кто хочет занять деньги, тот должен в карман положить травы земляники и смело идти к ростовщику, тогда отказа в займе не будет.

В пору созревания ягод в лес охотно ходили дети. Вообще, на Руси существовало неписаное, но твердое правило: первая земляника детям, причем самым маленьким.

Первые культурные плантации земляники появились в России при царе Алексее Михайловиче, в саду царя в селе Измайлово, а при его сыне, Петре Первом, ею стали заниматься во многих регионах империи. Однако еще долго отношение к культурной землянике в России было довольно прохладным, что, отчасти объясняется тем, что культурные сорта по вкусу, аромату, и своему химическому составу значительно уступают скромной лесной землянике.

Лесная земляника растет в осветленных сосновых и березовых лесах, на опушках и полянах с невысоким травостоем, среди кустарников, на вырубках, гарях, сухих травянистых склонах, по лесным лугам, обочинам дорог. Она распространена на большой территории в лесной и лесостепной зонах европейской части России, в Западной и Восточной Сибири (до озера Байкал), на Кавказе, в Белоруссии встречается повсеместно.

Это лесное и лесостепное многолетнее травянистое растение 20—30 см высоты.

У земляники горизонтальное корневище бурого цвета с длинными ползучими, укореняющимися в узлах вегетативными побегами. Эти побеги называются усами. Цветоносные стебли чаще одиночные, тонкие, прямостоячие или приподнимающиеся чуть выше прикорневых листьев. Прикорневые листья расположены на длинных черешках. Сверху листья темно-зеленого цвета, с нижней стороны сизовато-зеленые, покрытые шелковистыми волосками. На стеблях находиться несколько недоразвитых мелких простых листочков. Цветки у лесной земляники белые, некрупные, обычно обоеполые, диаметром до 2 см, собраны в 3—5 цветковые соцветия. Лепестки округлые, ноготковые. На ночь или в плохую погоду цветки поникают.

Размножается лесная земляника быстро, благодаря ползучим побегам. Основной фактор, отрицательно влияющий на урожай земляники, это засуха в период созревания ягод, вызывающая отпад завязей и недоразвитие плодов. Земляника страдает также

и от поздних весенних заморозков, когда погибает завязь первого обильного цветения. Цвести начинает в конце мая или начале июня. Продолжается цветение все лето. Плоды созревают через месяц после начала цветения, в июне или августе. Земляника является хорошим медоносом.

Плоды у земляники ярко-красного цвета, конической или яйцевидной формы, до 2 см в длину. Ягоды земляники душистые и ароматные, погружены основанием в разросшееся мясистое, сочное и сладкое цветоложе. Зрелые плоды легко отделяются от чашечки.

Земляника мускусная встречается почти на всей территории европейской части России в кустарниковых зарослях с высоким травостоем. Отличается от лесной двудомностью и тем, что на цветоносах волоски отстоят горизонтально.

Этот вид земляники является очень близким видом земляники лесной и местами вытесняет собой землянику лесную в Восточной Сибири (от Байкала и до Якутии) и на Дальнем Востоке.

Земляника зеленая встречается в тех же районах, что и земляника лесная. Ее еще именуют степной клубникой или полуницей. Земляника зеленая растет на открытых пологих травянистых склонах и степных лугах. От лесной земляники отличается чашелистиками, прижатыми к плоду после цветения, более крупными лепестками, а также шаровидными по форме плодами, тускло-розоватыми или желтовато-белыми. Отделить плоды от цветоложа очень трудно.

В ягодах земляники зеленой, или степной клубники, содержится около 5% Сахаров, а пектиновых веществ и микроэлементов почти столько же, сколько в обычной землянике.

Листья земляники собирают во время цветения, в мае – июне. Сушат их на свежем воздухе в тени, рассыпая тонким слоем и периодически перемешивая. Хранят в хлопчатобумажных мешочках не более 1 года. Корни земляники заготавливают также в период цветения растения. После заготовки их тщательно промывают в холодной питьевой воде, а затем сушат. Надо сказать, что обычно редко кто из сборщиков земляники заготавливает ее корни. И это хорошо, так как массовое вырывание корней может привести к уничтожению популяции земляники.

Ягоды земляники собирают вполне зрелые, без плодоножек и чашечек. Лучшее время сбора утро, или в конце дня, но в солнечную погоду. Плоды, собранные в ненастную погоду, покрытые влагой, а также переспелые и мятые, или собранные в сильную жару, легко портятся. Сушить ягоды надо в хорошо

проветриваемом помещении или под навесом, рассыпав их для этого тонким слоем на деревянной основе.

Ни в коем случае нельзя допускать соприкосновения ягод с металлом, особенно с железом, медью, оловом, цинком, причем необходимо следить, чтобы ягоды не пересушивались и не сбивались в комки. Хорошо высушенные ягоды должны легко рассыпаться. Хранят ягоды в сухом, проветриваемом помещении не более 2 лет, постоянно следя за тем, чтобы в них не развилась плодожорка. Если во время хранения ягоды немного повлажнели, их следует подсушить.

При подготовке к консервированию или сушке земляники зеленой (или клубники степной) возникает вопрос: удалять ли плодоножки? Дело в том, что сами ягоды значительно вкуснее, чем плодоножки, но что полезнее – это вопрос спорный. Поэтому, если вы подаете клубнику на праздничный стол, то плодоножки следует убрать, а если используете ее для повседневного питания, то удалять их нет необходимости. Так же поступают при варке варенья и другой переработке. Что касается сушки клубники для чая, то в этом случае плодоножки не только не удаляют, но и рекомендуется добавлять к ним еще и мелкие листочки.

Не только изумительный вкус ягод земляники снискал ей доброе имя и любовь в народе.

Из древних источников известно, что листья земляники и ее корни использовались для лечения ран и язв, для останавливания белей у женщин и прекращения дизентерии, возбуждения мочеиспускания и сокращения селезенки. Настой из травы и корней принимали при воспалениях печени, для очищения почек и мочевого пузыря. Отвар травы и корней применяли для полоскания рта и укрепления десен при шатающихся зубах. Отвар пили в качестве кровоостанавливающего средства при катаральных кровотечениях. Ягоды врачи рекомендовали при заболеваниях желчного пузыря и желудка. Отваром земляники в виде примочек лечили глаза при воспалительных выделениях. В русских лечебниках писалось, что воду из-под ягод земляничных принято смешивать почти со всеми видами пития, и следует пить ее и утром и вечером от разной хвори в сырую погоду.

Издавна земляника использовалась и в косметике. Тертые свежие ягоды, а так же спиртовой настой ягод применяли для выведения угрей и веснушек. Современные косметологи рекомендуют маски из земляники при жирной коже с расширенными порами, а так же для повышения эластичности кожи лица и шеи, для предохранения от морщин. Кожа лица после такой маски становится гладкой.

Ягоды земляники в виде растертой кашицы наносили

толстым слоем на чистую материю и прикладывали к местам, пораженным экземой, или мелким ранам. В средние века врачи высказали мнение, что земляника влияет на проказу благодаря сходству поверхности ягоды земляники с пораженной проказой кожей человека.

Свежие листья земляники использовали для прикладывания к старым язвам, мокнущим ранам, ссадинам, ушибам, наружным трещинам и опухолям при геморрое. Старые язвы, гнойные раны и некоторые формы экземы лечат свежими или распаренными листьями, прикладывая их к пораженным поверхностям, что приводит к более быстрому их очищению от гноя и заживлению.

Лекарственные заготовки земляники

В народной медицине используются все части этого растения. Настой из листьев земляники, собранных в пору цветения, рекомендуется принимать при колитах, гастритах, бронхиальной астме, желчекаменной болезни. Он так же благоприятно влияет на истощенных и нервных людей, способствует улучшению сна, нормализует работу органов пищеварения. Этот же настой народная медицина рекомендует в качестве противоцинготного средства. Народные целители считают, что лиственный настой расширяет кровеносные сосуды, повышает тонус и усиливает сокращения матки, улучшает общее состояние при туберкулезе.

Настой и отвар корней земляники пьют при многих хронических и продолжительных болезнях, особенно при повреждениях в печени. В отвар можно добавить изюм, солодковый корень и корицу. Этот отвар особенно хорош от удушья и застарелого кашля.

Для перечисления целебных достоинств земляники потребовалось бы много времени. Но даже простое перечисление тех недугов, от которых помогает земляника, впечатляет.

Различные сорта земляники содержат пектиновые вещества, лимонную, яблочную, фолиевую кислоты, витамины С, Р, В1 РР, К и Е.

Клинические и экспериментальные исследования показали, что настои из листьев и ягод земляники обладают мочегонным действием, возбуждают двигательную функцию матки, повышают регенеративную способность тканей, снижают артериальное давление, замедляют ритм и усиливают амплитуду сердечных сокращений.

Свежие плоды земляники обладают выраженным желчегонным действием и могут использоваться как диетический продукт в комплексной терапии при указанных заболеваниях.

Сок из свежих ягод является одним из эффективнейших средств при выведении камней из почек и желчного пузыря, а водяной настой ягод хорошее мочегонное средство.

Благодаря довольно высокому содержанию солей железа ягоды земляники очень полезны при малокровии. Издавна ее едят при гипертонической болезни, атеросклерозе, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, в частности, при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Ее используют при заболеваниях печени, при разного рода нарушениях солевого обмена в организме. Настой из листьев является хорошим общеукрепляющим и противоцинготным средством. Ягоды земляники используются при заболеваниях почек, при авитаминозах и цинге. Плоды земляники применяются для регуляции деятельности кишечника; при этом становится регулярным стул, улучшается выведение из организма шлаков, а также холестерина. Плоды земляники используют при воспалительных заболеваниях желудка и желчевыводящих путей.

Употребляемая в больших количествах, земляника способствует понижению поглощения йода щитовидной железой.

Считается, что настой ягод и листьев земляники понижает кровяное давление, замедляет и усиливает сокращения сердца. Не случайно, в народной медицине издавна землянику употребляли при заболеваниях сердца, гипертонической болезни, атеросклерозе, для улучшения обмена веществ. Применяют землянику также при лечении геморроя, для изгнания глистов. Зрелые ягоды земляники рекомендуют при диабете.

Листья земляники употребляют при заболеваниях селезенки. Чай из сухих листьев и цветков земляники пьют при простуде. Чай из свежих листьев земляники пьют при подагре, желчекаменной болезни, бронхиальной астме, бессоннице, при ослаблении организма от напряженного физического и умственного труда или после болезни, для полоскания рта при нагноениях в нем и дурном запахе.

Чай из травы с цветами пьют при атеросклерозе и болезнях кожи. Земляника полезна при гастритах и колитах. Отдавая должное целебным качествам земляники, в народе говорили: «Где едят землянику и чернику, там врачам делать нечего». Земляника показана всем, за исключением тех людей, у которых на нее появляется аллергия.

Настой из листьев: 1 столовую ложку измельченных листьев земляники залить 1 стаканом кипятка, настоять 2 часа и принимать по 1/2 стакана 3—4 раза в день до еды. Настой обладает общеукрепляющим действием, применяется при цинге, маточных кровотечениях.

Настой из ягод: 2 столовые ложки ягод залить 1 стаканом кипятка, настаивать 1 час. Пить по 1/2 стакана перед едой как мочегонное средство, при гастритах, для расширения периферических сосудов.

Настой из листьев и ягод: 1 столовую ложку ягод, 1 столовую ложку листьев залить 1 стаканом кипятка, настаивать 1 час, процедить и пить по 1/2 стакана 3 раза в день перед едой в качестве желчегонного средства, а также использовать при лечении подагры, от почечных и печеночных камней.

Косметическая маска: 1 столовую ложку ягод или 1 чайную ложку сока земляники и взбитый белок из 1 яйца, смешивают и наносят на кожу лица.

Чай из листьев земляники: 2 столовые ложки листьев земляники залить 1 стаканом кипятка, варить на водной бане 5—7 минут, настаивать в течение 2 часов. Принимать по 1 столовой ложке 3—4 раза в день при простуде.

Земляника в собственном соку

Землянику положить в эмалированную посуду, пересыпав ее послойно сахаром. Поставить кастрюлю на ночь в холодильник. За это время ягоды уплотнятся, выделят сок.

Наутро ягоды переложить в банки, наклоняя их до плечиков, а оставшийся в кастрюле сок лишь довести до кипения, но не кипятить.

Залить им ягоды, банки поставить в горячую воду и пастеризовать: поллитровые – 7—8 минут, литровые 12—15 минут.

На 1 кг земляники – 250 г сахара

Земляника натуральная

Промытую землянику положить в таз, послойно насыпав сахаром, и выдержать до получения сока.

Затем таз поставить на слабый огонь и, время от времени его потряхивая, прогреть массу в течение 5 минут при температуре 85—90 °С, не доводя до кипения. По окончании прогрева быстро разложить в теплые банки под самую крышку, закатать.

На 1 кг земляники – 300 г сахара.

Земляника, протертая с сахаром

Землянику промыть, размять и подогреть, добавить порциями

сахар, перемешать, подогреть, чтобы сахар полностью растворился. Затем разложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

На 2 кг земляники – 4 кг сахара.

Консервированная земляника

Ягоды земляники перебрать, вымыть, плотно уложить в прокипяченные и просушенные в духовке стеклянные банки. Затем банки залить горячим земляничным соком, разбавленным в пропорции 1:1 водой с добавлением 1 стакана сахара на 1 л готового сока.

Банки поставить в кастрюлю с горячей водой на 20 минут. Температура воды в кастрюле должна быть 80 °С. После прогревания банки укупорить.

Земляника консервированная

Отобранные ягоды плотно уложить в прокипяченные и просушенные в духовке стеклянные банки, залить земляничным соком, разбавленным 1:1 водой, с добавлением 1 стакана сахара на 1 л готового сока. Банку поставить на 20 минут в кастрюлю с водой температурой 80 °С. После прогревания банки закрыть крышками.

Варенье из земляники 1

Ягоды переслаивать в тазу сахаром и выдержать в холодном месте 6—17 часов, но не более суток. За это время ягоды, пересыпанные сахаром, выделяя сок, затвердеют и при варке не развариваются. Не добавляя воды, ягоды с сахаром поставить на слабый огонь в этом же тазу и уварить за 30 минут, считая от момента закипания.

Таз до растворения сахара надо часто потряхивать и крутить. Разложить по банкам холодным. Земляничное варенье склонно к засахариванию, поэтому в конце варки в него рекомендуется добавить лимонную кислоту (1 г на 1 кг ягод).

На 1 кг земляники – 1,3 кг сахара.

Варенье из земляники 2

Перебранную землянику засыпать в готовый сахарный сироп.

Кастрюлю слегка встряхнуть, чтобы сироп покрыл все ягоды, и варить варенье в течение 15—20 минут на медленном огне, снимая пену. Варенье перелить в эмалированную кастрюлю для охлаждения.

На 1 кг ягод – 1 кг сахарного песка и 1,5 стакана воды.

Варенье из садовой и лесной земляники

Поскольку ягоды земляники не могут лежать долго и очень быстро портятся, их нужно перерабатывать только в день сбора. Из всех ягод труднее всего варить землянику, так как эта ягода очень быстро разваривается.

Ягоды перед варкой нужно отсортировать по размеру и степени зрелости, хорошо промыть в воде, просушить, разложив на столе на чистую сухую ткань, а затем удалить чашелистики. Пересыпать ягоды сахаром (примерно 0,5 кг) и оставить в холодном месте на 5—6 часов для выделения сока.

Выделившийся сок смешать с оставшимся сахарным песком, довести до кипения и варить сироп, не добавляя воды, затем опустить в сироп ягоды и варить на слабом огне до готовности, снимая пену и периодически встряхивая таз.

На 1 кг земляники – 1,2 кг сахара.

Сок из земляники с сахаром

Уложить слоями землянику в стеклянную банку, пересыпая каждый слой мелким сахарным песком. Наполненная банка должна постоять, пока ягоды не выпустят весь сок. После этого всю массу выжать сквозь марлю. Сок разлить в посуду, пастеризовать. Можно добавить в каждую банку по рюмке рома или коньяка. Хранить в холоде.

Сок земляничный без сахара

Варить в соковарке ягоды в течение 50 минут. Потом сок налить в кастрюлю и подогреть до 80—90 °С. Горячим перелить в стеклянные стерильные банки, которые сразу же надо закатать.

Компот из свежей земляники

Ягоды промыть, дать воде стечь, уложить в эмалированную кастрюлю, залить 70%-ным сиропом, нагретым до 65 °С, и

оставить на несколько часов. После этого сироп слить, ягоды переложить в стеклянные банки, снова залить кипящим сиропом, поставить банки на 15 минут в кастрюлю с горячей водой (85 °С), после чего закатать.

Ассорти с земляникой

Взять равные части ягод крыжовника, земляники, малины, смородины и кусочки яблок. Промыть, уложить в банки, залить горячим сиропом, накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Прогреть 10 минут при 85 °С, крышки закатать, банки перевернуть вверх дном.

Пюре из земляники

Сначала надо рассортировать землянику, вымыть и просушить на воздухе, разложив в 1 слой на чистой поверхности. Потом ссыпать в кастрюлю, смешать с сахарным песком и пропустить через мясорубку. Всю массу сложить в банки, засыпать сверху слоем сахара толщиной в 2 см. Банку плотно закупорить и поставить на хранение в темное место.

На 1 кг ягод – 2,5 кг сахара.

Джем из земляники на кислом соке

Ягоды земляники промыть, дать стечь воде. Приготовить сахарный сироп на кислом соке. Положить ягоды в горячий сироп из сахара и варить до готовности, постоянно помешивая и снимая пену. Через 30—35 минут с момента закипания джем готов.

В конце варки можно добавить 2—3 г лимонной кислоты. Это придаст джему красный цвет. Горячий джем разлить в подогретые сухие банки, а когда остынет, закрыть и завязать. На 1 кг ягод взять 1 кг сахара и вместо воды 1 стакан кислого сока: красной смородины, слив, яблок или крыжовника.

Желе из земляники 1

Свежие ягоды положить в дуршлаг и промыть в проточной воде. Выложить в большую тарелку, растереть ложкой, переложить в полотняный мешочек так, чтобы сок понемногу стекал в подставленную посуду. К 400 г сока добавить 600 г сахарного песка. Этот раствор слить в кастрюлю, закрыть крышкой. Затем поставить на большой огонь.

Сок должен хорошенько вскипеть, но не упустить его через край. Кастрюлю снять с огня и, когда пар из варенья улетучится, снова кипятить. Так повторить 3 раза. Доварить желе на слабом огне, не переваривая.

Желе из земляники 2

Взять свежие непереспевшие, интенсивно окрашенные ягоды, рассортировать и удалить гнилые и загрязненные. Пригодные для приготовления желе ягоды положить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать ей стечь и очистить плоды от чашелистиков и примесей.

Отсортированные ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, добавить 2 стакана воды, поставить на огонь и варить в течение 10 минут при слабом кипении воды. Полученный сок сцедить и отфильтровать через капроновый чулок или через фланель, а жом положить в полотняный мешочек и слегка отжать. Отжатый сок профильтровать и уварить до половины первичного объема, снимая шумовкой пену и примеси. К полученному соку за несколько приемов добавить сахар (700 г на 1 л) и, постоянно помешивая, подогреть сок до кипения.

Потом добавить 10 г предварительно растворенного желатина и 2 г лимонной кислоты и снова довести сок до кипения. Когда сок полностью растворится, снимать пробу. Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить. В противном случае, в желе добавить еще немного желатина и лимонной кислоты или же варить его до получения массы нужной густоты.

Готовое горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 10, а литровые – 16 минут.

Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки. После пастеризации тару закупорить полностью, проверяя герметичность закупорки. Поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Компот земляничный

Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали наверх, положить их в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и варить 5 минут. Затем оставить до полного остывания.

Ягоды отделив от сиропа с помощью дуршлага, переложить в

банки.

Сироп довести до кипения и перелить в банки с ягодами по края горлышка. Сразу же закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Состав заливки: на 1 л воды – 600 – 800 г сахара.

Сок земляничный

Подготовленные ягоды лесной земляники уложить в стеклянную банку вместимостью 3 л, пересыпая сахаром. Оставить для настаивания в холодном помещении на 8—10 часов. После этого сок слить. Подавать по мере надобности.

На 1 кг ягод земляники – 0,5 кг сахара.

Сок земляничный без сахара

Ягоды варить в соковарке в течение 50 минут. Затем сок налить в кастрюлю и подогреть до температуры 80—90 °С. Горячий сок перелить в стеклянные банки, которые тут же закатать.

Сок земляничный с сахаром

В чистую стеклянную банку уложить слоями землянику, пересыпая каждый слой сахаром. Наполненную таким образом банку оставить постоять, пока ягоды не выпустят весь сок. После этого всю массу выжать сквозь сито или марлю.

Сок разлить в бутылки, добавляя в каждую из них по рюмке рома или коньяка. Хранить сок в холодильнике. Его можно пить с водой или использовать для приготовления мороженого.

Земляничная вода

Взять 400 г свежих ягод земляники, растереть их в стеклянной или деревянной ступе. По мере растирания в ягоды прибавлять холодную воду (не более 0,5 л на каждые 400 г ягод). Протертые ягоды выстаивать некоторое время, а потом процедить через чистое полотно. Полученную таким образом ягодную воду подсластить сахаром и снова процедить. Напиток разлить в бутылки и хранить на холоде.

Сладкое земляничное вино

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении, приготовляют сравнительно редко.

Для приготовления 10 л сусла взять 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды. Вино приготовить как обычно.

Ирга

Ирга относится к семейству розоцветных. В умеренной зоне Северного полушария насчитывается около 25 видов. На территории России в диком состоянии произрастает всего лишь один вид ирги, и еще несколько видов культивируются.

Это растение неприхотливо к почвам, любит освещенные места. В диком виде растет на Кавказе и в Крыму, занимая средний горный пояс до высоты 1900 м над уровнем моря. Встречается ирга на каменистых солнечных местах, в подлеске светлых лесов, местами образуя заросли.

Ирга – это кустарник или небольшое деревце с прямостоящими ветками. Молодые побеги ирги беловато-бежевые, затем становятся пурпурно-коричневого цвета. Листья цельные, округлые или эллиптические, плотные, сверху зеленые, снизу беловато-войлочные. Осенью становятся желтыми или темно-красными. Расположены листья на черешках длиной 2,5 см. Цветки ирги белые или кремово-белые, собраны в густые цветковые кисти. По форме плоды напоминают ягоды черной смородины. Они сочные и сладкие, с нежной кожицей. Вес одного плода достигает 0,35 г.

Цветет ирга в апреле – мае, плоды созревают неравномерно с июня по август. После созревания плоды долго висят на ветвях, поэтому собирать их можно до заморозков. Плодоносить ирга начинает с 3—4 летнего возраста. Период полного плодоношения наступает к 8 годам. Плодоношение регулярное и обильное. Продолжительность жизни куста около 40 лет. Ирга растет быстро, размножается семенами и вегетативно: черенками и корневыми отпрысками. Она зимостойка и засухоустойчива.

Листья и кора этого кустарника содержат дубильные вещества и пригодны для дубления кож. Древесина ирги тяжелая, твердая, мелкого строения и красновато-белого цвета, идет на разные поделки.

В плодах ирги содержатся витамины С и В1 дубильные и красящие вещества, пектиновые вещества, активные сосудоукрепляющие соединения: антоцианы, катехины, фловонол, производные оксикоричневой кислоты.

Народные целители приписывают ей чудодейственную силу, способную предупреждать болезни печени, почек, сердца и желудка, воспалительные процессы горла и некоторые другие заболевания. Употребление блюд из ирги способствует оздоровлению организма.

Пожилым людям полезно есть плоды ирги для укрепления

стенок сосудов и повышения их эластичности, для предупреждения инфаркта миокарда и варикозного расширения вен. Ирга нормализует сон и укрепляет организм, снижает высокое кровяное давление. После употребления свежих ягод ирги люди становятся спокойнее и уравновешеннее, лучше спят и лучше чувствуют себя днем.

Пюре из плодов ирги

Отобрать только спелые ягоды, промыть, подержать в кипятке 1—2 минуты, откинуть на дуршлаг. Протереть ягоды через сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар (из расчета 1 стакан сахара на 1 стакан пюре), перемешать, оставить на шесть часов в прохладном месте. Потом разложить в стеклянные банки, закрыть и хранить на холоде.

Мармелад из ирги

Спелые плоды ирги бланшировать в кипятке, протереть через сито, добавить сахар (0,5 кг сахара на 1 кг пюре), налить 1 стакан воды с разведенным желатином. Все хорошенько перемешать, варить минут 15, поместить в формы. Для длительного хранения горячую массу разлить в стеклянные банки и укупорить.

Варенье из ирги 1

Ягоды перебрать, промыть, залить горячим 70%-ным сахарным сиропом. Варить до готовности.

На 1 кг ягод – 1,2 кг сахара и 2—3 стакана воды.

Варенье из ирги 2

Эта пресная ягода требует мало сахара, варится в один прием, но без добавки других ягод идет редко, лучше ее варить пополам с крыжовником или черной смородиной.

На 1 кг ягод – 1 кг сахара.

Калина

К семейству жимолостных принадлежит калина, калина-ягода, по-другому Калинина, которую смело можно назвать народной любимицей. Известно около 200 видов рода калины. В России и странах СНГ в диком состоянии произрастает 8 видов, кроме того, разводится еще около 40 видов. Наибольшее распространение получили: калина обыкновенная и гордовина. С одного куста калины можно собрать 3—4 кг ягод.

Продуктивность калины различна. Это зависит от условий и мест произрастания. В разреженных лиственных лесах европейской части страны и на Алтае урожайность достигает в среднем 100 кг плодов с 1 га, а в Западной и Восточной Сибири 50 кг с 1 га. Калина отличается устойчивым, стабильным плодоношением, неурожаи у нее бывают редко.

В древности ветки калины играли важную роль в свадебном обряде, как символы девственности, приносимой в жертву невестой. Горький вкус калиновых ягод часто сопоставлялся с горькой судьбой девушки, отданной замуж в другую семью. И, тем не менее, калина принимала участие в русском свадебном обряде. Для этого калину ломали к свадьбе.

На стол к молодым клали окорок, рядом ставили штоф вина, заткнутый пучком калины с алой лентой. Дружка рушил окорок и, расщипав калину, разносил вино. Это было частью обряда русской деревенской свадьбы.

Растет калина по берегам рек, озер и болот, в подлеске увлажненных хвойных, лиственных и смешанных лесов, преимущественно на опушках, полянах, в кустарниковых зарослях, на вырубках, но наиболее обильна в долинах рек. Чистых зарослей калина не образует.

На Алтае калина встречается в березово-осиновых, преимущественно высокотравных лесах, поднимаясь в горы на высоту до 700 м. Широко распространена в лесостепной зоне. В степные районы проникает только по долинам рек. В березовых лесах и колках северной лесостепи Западной Сибири встречается единично, на осветленных местах. В горах не поднимается выше среднего пояса, часто растет по ущельям в долинах рек и ручьев.

Калина обыкновенная не требовательна к почве, легко приживается на новом месте, хорошо очищает воздух от пыли, выделяет фитонциды.

Калина обыкновенная – ветвистый древовидный кустарник или небольшое кустовидное деревце. Как кустарник калина вырастает в высоту до 2– 3 м, а как деревце до 4 м. Максимально

же достигает в высоту 5 м. Кора старых ветвей и стволиков серовато-бурая с трещинами. Листья лопастные, ветки голые. Цветки молочно-белые с нежным розоватым оттенком, собраны в плоские, щитковидные соцветия в виде рыхлой, зонтиковидной метелки. Они расположены на ножке длиной 2—2,5 см. Соцветие негустое, венчики белые. Краевые цветки бесплодные, расположены на цветоножках длиной 1—2 см.

Плоды у калины ягодообразной, овальной формы. Это ярко-красные костянки с одной косточкой. Источают слабый запах. Вкус у ягод и коры горький, вяжущий. После заморозков горький вкус исчезает. Цветет калина с конца мая до середины июля. Плоды созревают в августе – сентябре и долго остаются на ветках. Калина является отличным медоносом. За полмесяца цветения 1 га зарослей калины дает в среднем 30 кг меда, душистого и целебного.

Гордовина – вид калины – растет по опушкам и на полянах лиственных лесов, в зарослях кустарников, часто по известнякам, в верхнем лесном и субальпийском поясе гор. Гордовина требовательна к почве, зимостойка, выносит затенение. Распространена на юго-западе европейской части России, на Кавказе и в Крыму. Ее искусственно разводят в более северных районах.

Этот вид калины представляет собой кустовидное деревце до 5 м высотой. На серой коре много трещин. Листья по форме супротивные, яйцевидные или овальные, сверху темно-зеленые, голые, снизу они покрыты серым войлочным налетом. Соцветия гордовины многоцветковые, плотные, зонтиковидные метелки диаметром 6—10 см. Цветки белые. Плоды слегка приплюснутые, яйцевидно-эллиптические формы, размером около 8 мм.

Как и у других видов калины, ягоды гордовины вначале ярко-красного цвета, затем они становятся блестяще-черными. Плоды съедобные, с плоской косточкой внутри. Гордовина цветет в мае – июне. Ее цветение продолжается больше месяца. Плоды этого растения созревают в конце лета или в начале осени. Это растение является одним из лучших декоративных кустарников с очень красивой листвой. Плоды и кора гордовины содержат дубильные вещества и используются в народной медицине при болезнях горла, десен, и поносах. Листья применяют для окраски тканей в соломенно-желтый цвет, а плоды – в красный.

Калина вильчатая произрастает в смешанных лесах и зарослях кустарников по горам и в долинах на острове Сахалин и Южных Курилах. Представляет собой вильчато-ветвистый кустарник полтора метра высотой, но может вырасти и до 4 метров. Листья тонкие, округлые, цельные, длиной до 2—5 см.

Цветки белые, собраны в сплошную зонтиковидную метелку, диаметром до 10 см. Плоды мясистые. Сначала они красные, затем становятся черными. Цветет в мае – июне, плоды созревают в августе.

Растет калина монгольская в Восточной Сибири по скалистым склонам и обрывам. Это кустарник высотой до 2 м с торчащими в разные стороны светло-серыми ветвями, с морщинистой корой и широкими яйцевидными листьями. Листья снизу более светлые. Цветки желтовато-белые, собраны в зонтиковидные соцветия. Плоды сначала красные, затем черные, с одной сплюснутой косточкой внутри. Цветет в мае – июне, плоды созревают в августе – сентябре.

Калина восточная распространена в лесах нижнего и среднего Кавказа. Представляет собой кустарник высотой до 2 м с гладкой бурой корой. Листья почти круглые, в верхней части лопастные. Соцветие в форме зонтиковидной, многоцветковой, густоопушенной метелки. Цветки белые. Плоды эллипсоидные, сначала ярко-красные, затем черно-пурпурные. Мякоть плодов мучнистая. Внутри находиться плоская косточка длиной 8—9 мм. Калина восточная цветет в июне – июле, плоды созревают в сентябре.

Сушеная калина

Полезными свойствами у калины обладают все ее части: ягоды, семена, кора, корни, цветы. Кору калины заготавливают весной в апреле или мае, снимая ее с молодых побегов. Именно в это время, в период начала сокодвижения, в коре накапливается наибольшее количество полезных веществ. Кору измельчают и сушат на открытом воздухе, на чердаках домов, развешивают под навесами. Сухая кора ломается, недосушенная гнется. Высушенную кору хранят не более 4 лет, так как при более длительном хранении она теряет часть своих полезных веществ.

Листья и цветы заготавливают в пору цветения растения. Сушат их на воздухе, под навесом, в тени, в хорошо проветриваемом месте. Хранят сушеные листья в хлопчатобумажных мешочках. Косточки ягод сушат в печи или в духовке. Перед употреблением их размалывают и заваривают как чай. Корни калины заготавливают тоже в период цветения растения. При заготовке коры нельзя обдирать ветки полностью, а делать это полосками, чтобы побеги не погибли. Корни выкапывают не со всего дерева, а частично, чтобы дерево могло развиваться и дальше.

Лекарственные заготовки калины

В ягодах калины содержатся дубильные вещества, витамин С, провитамин А (каротин), витамин Е, Р – витаминные вещества, пектиновые вещества, органические кислоты: уксусная, муравьиная, изовалериановая, каприловая.

Как целебное растение калина упоминается в травниках с XV столетия. Калина широко употреблялась в русской народной медицине. Отвары коры принимали внутрь от удушья и от простуды. Снаружи сок ягод применялся для уничтожения прыщей на лице. Однолетние побеги калины настаивали в кипятке и в этом настое купали золотушных детей. При золотухе же употребляли сок из цветов: давали ребенку на сахаре или с водой столько капель, сколько лет ребенку. Кисти со спелыми ягодами калины обмакивали в растопленный горячий мед и сберегали для питья в виде чая от простуды горла.

На Севере России ягоды калины употребляли в качестве рвотного и слабительного, а чай из ягод как потогонное средство. Кое-где на Руси отвар из ягод и цветов калины пили от удушья, кашля и золотухи.

До сего времени в народной медицине сок или отвар ягод с медом пьют при простудных заболеваниях верхних дыхательных путей, охриплости, а также против поносов. Отвар из ягод калины употребляют для укрепления шатающихся зубов, а настой из ягод пьют при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, колитах, а также при язвенных и гнойничковых болезнях кожи.

Ягоды калины используются как мощное противоцинготное средство. При длительном употреблении ягод снижается содержание холестерина в крови, улучшается почечное кровообращение, активизируется жировой обмен, усиливается тонус мускулатуры матки. В гомеопатии калина является одним из главных лечебных средств при женских заболеваниях. Обладающий противогнилостным эффектом ягодный сок эффективен против гнойничков на коже и угрей на лице.

К местам, пораженным экземой, прикладывают толченую кору молодых веток или толченые ягоды.

Современные научные исследования подтверждают практически все те выводы народной медицины о фармакологических свойствах всех частей растения, к которым пришли наши предки.

Ягоды калины тонизируют организм, оказывают вяжущее и мочегонное действие, улучшают работу сердца, обладают слабительным эффектом. Обладают также успокаивающим

действием и поэтому полезны при неврозах, сосудистых спазмах и гипертонии, кашле, заболеваниях верхних дыхательных путей и отеках сердечного происхождения.

Содержащиеся в лекарственных формах коры калины валериановая и изовалериановая кислоты оказывают спазмолитическое действие, уменьшают возбудимость центральной нервной системы, усиливают продолжительность действия снотворных средств.

Содержащийся в растении гликозид вибурнин, а также дубильные вещества оказывают вяжущее, кровоостанавливающее, противовоспалительное действие. Вот почему жидкий экстракт и отвар коры калины назначают в акушерско-гинекологической практике при маточных кровотечениях, в послеродовом периоде, для предупреждения выкидыша при начинающемся аборте, при болезненных и обильных менструациях. Густой отвар употребляют для предупреждения беременности.

Жидкие экстракты и отвары коры используют во врачебной практике как кровоостанавливающее средство при внутренних кровотечениях. Отвар коры калины используют при геморрое и воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта (гастрит, язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, поносы). Отвар коры эффективен при судорогах, истерии, бессоннице, излишней раздражительности, гипертонической болезни и носовых кровотечениях (тампоны).

Густой отвар из корней пьют больные золотухой, предварительно добавив в отвар цветки ромашки (в пропорции 1:4).

Отвары из корней пьют также от простуды и удушья. Обычной дневной дозой считается 1 стакан отвара, приготовленный из 1 чайной ложки измельченных корней калины.

Листья калины также используются в народной медицине. Сок из свежих листьев является хорошим укрепляющим средством, особенно после тяжких заболеваний, при фурункулезе, кожных сыпях и лишаях. Принимают его по 2—3 столовых ложки три раза в день. Также этим соком смазывают пораженные участки кожи.

Используются и косточки из ягод калины. Их сушат и размалывают в порошок. При необходимости порошок заваривается как чай и пьется как слабительное средство.

Готовый экстракт (аптечный): по 20—40 капель 3 раза в день до еды. Экстракт готовят из крупного порошка коры калины на 70%ном спирте.

Настой из плодов: для приготовления настоя из плодов

калины берут 2 столовые ложки ягод, измельчают, заливают 1 стаканом горячей воды и кипятят на медленном огне 15 минут, охлаждают, процеживают, отжимают. Пьют по 1/3 стакана 3—4 раза в день до еды. Приготовленный настой хранят в прохладном месте не более 2 суток. Принимают как витаминное, общеукрепляющее, потогонное, слабительное и противовоспалительное средство.

Отвар коры калины: 1 столовую ложку коры измельчают, заливают 1 стаканом кипятка, посуду закрывают крышкой и помещают в водяную баню, нагревают в этой бане 30 минут. Затем настаивают 10 минут, процеживают, отжимают. Пьют по 1 столовой ложке 3—4 раза в день. Приготовленный отвар хранят в прохладном месте не более 2 суток. Рекомендуется принимать при геморрое и воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта (гастрит, язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, поносы), при судорогах, истерии, бессоннице, излишней раздражительности, гипертонической болезни и носовых кровотечениях (тампоны).

Калина в сахарном сиропе

Ягоды калины подготовить, уложить в прокипяченные стеклянные банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать в течение 15—20 минут.

На 1 кг ягод калины – 1 л 40%-ного сахарного сиропа.

Калина замороженная

Ягоды собрать в мороженом виде и хранить в морозильнике. Необходимое для потребления количество ягод ошпарить, залить кипятком и тут же слить. После чего ягоды размять и залить кипятком. В таком виде напиток готов к употреблению. Для улучшения вкуса можно добавить дольку лимона и чайную ложку меда.

Желе из калины

Ягоды калины промыть и бланшировать в кипящей воде 5—6 минут. Затем воду слить, ягоды залить 2 стаканами свежей чуть теплой воды и варить до размягчения. Протереть через сито и смешать с сахарным песком. Еще раз проварить (50 минут) и разложить в горячие чистые банки. Хранить в холодном месте.

На 1 кг ягод калины – 1 кг сахарного песка и 2 стакана воды.

Калиновый натуральный сок

Ягоды отобрать и промыть, отжать сок с помощью соковыжималки, разлить в стерильные стеклянные бутылки и хранить в обычном холодильнике. Этот сок хорошо сохраняется без добавления сахара и без пастеризации.

По мере надобности его можно использовать для приготовления киселей и морсов. Сок можно разводить в несколько раз.

Сироп из калины

В сок калины насыпать сахар и прогреть на медленном огне, пока сахар полностью не растворится. Удалить пену, положить лимонную кислоту. Кипятить пять минут, процедить через марлю и разлить в стерильные бутылки. Хранить в холодном месте.

На 1 л сока калины – 2 кг сахара и 10 г лимонной кислоты.

Пастила из калины

Ягоды калины подготовить и бланшировать в кипящей воде 3 минуты. Воду слить, залить ягоды 1 стаканом свежей воды и варить до размягчения.

Протереть через сито, добавить сахарный песок и уварить до тестообразной консистенции. Полученную массу разложить тонким слоем и подсушить. Хранить в сухом прохладном месте.

На 1 кг ягод калины – 800 г сахарного песка и 1 стакан воды.

Наливка калиновая

Сахарный песок растворить в воде, добавить сок калины и водку, выдержать 2 дня.

На 200 г сока калины – 150 г сахарного песка, 1 л водки, 1 стакан воды.

Кизил

Кизил распространен в западной части Украины (преимущественно в Закарпатье), в Молдавии, Крыму и на Кавказе. На территории России кизил можно встретить только в лесах Северного Кавказа. Здесь заросли кизила занимают площадь свыше 10 тыс. га.

Дерен, роговик, кизильник – все это другие, народные имена и названия кизила. Род семейства кизиловых насчитывает всего 4 вида деревьев, кустарников и многолетних трав. В России в диком состоянии произрастает только один вид – кизил обыкновенный или настоящий.

Кизил обыкновенный растет по долинам рек, опушкам лесов нижнего и среднего пояса гор, встречается на открытых склонах, в подлеске дубовых и грабовых лесов, образуя иногда сплошные заросли. Их называют кизиловые рощи. Кизил обыкновенный малотребователен к почвам, засухоустойчив. Это растение любит тепло и свет.

Крупный кустарник или небольшое дерево, высотой до 8—10 м, с темно-зелеными, сначала опушенными, затем голыми побегами. Кора коричневато-серого цвета, покрыта трещинами и сильно отслаивается. Листья длиной до 10 см, яйцевидные, ланцетные или эллиптические. Цветки у кизила мелкие, золотисто-желтого цвета, собраны в зонтиковидные соцветия. Зацветает это растение очень рано в марте – апреле до распускания листьев. Плоды созревают поздно в августе – сентябре.

Плоды цилиндрической, овальной или грушевидной формы. Это крупные костянки длиной до 13 см. Цвет плодов разный. Они могут быть розового, желтого, рубинового или темно-красного цвета. На вкус сочные, кисло-сладкие, вяжущие. В стадии полной зрелости терпкость их уменьшается. Плоды культурных сортов отличаются большей величиной и мясистостью. Масса одного плода у некоторых сортов достигает 5 г. Кизил обыкновенный плодоносит почти ежегодно. Наибольшее плодоношение наступает в 10-летнем возрасте и продолжается до 100 лет. Деревце кизила может прожить до 250 лет. Размножается кизил семенами и вегетативно черенками, отводками и корневыми отпрысками.

В плодах кизила содержатся органические кислоты, пектиновые вещества, сахара, дубильные вещества, витамин С, красящие вещества и фитонциды.

Из косточек плодов кизила обыкновенного получают

техническое масло. В древесине, коре и листьях содержатся дубильные вещества, они применяются для дубления кож и окрашивания их в оригинальный желто-серо-зеленый цвет. Листья и кору можно использовать для окраски тканей в желтый цвет. У кизила древесина плотная, мелкослойная, по твердости не уступает древесине самшита. К тому же она упругая, хорошо полируется, идет на производство тростей, ткацких челноков, спиц.

Плоды кизила собирают в недозрелом виде, в сухую погоду. Собранные в корзины плоды с плодоножками хорошо переносят транспортировку и временное хранение.

В народной медицине кизил применяют при желудочно-кишечных и кожных заболеваниях. Отвары и настои плодов, толченые плоды с семенами, растертые с медом или яичным желтком, пьют при поносах. Используются плоды при нарушении обмена веществ, малокровии, подагре. Они способны оказывать бактерицидное, тонизирующее, противоцинготное и общеукрепляющее действие.

Настой веток с листьями обладает вяжущим действием, его употребляют как желче– и мочегонное средство.

Настой цветков, сок или настой плодов применяют при лечении лихорадки.

Кора используется как общеукрепляющее, тонизирующее и возбуждающее средство.

Компот из кизила

Перебрать плоды кизила, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, уложить в подготовленные банки, залить 30—50%-ным сахарным сиропом и прогреть поллитровые банки в воде при температуре 85 °С в течение 10 минут

Желе из кизила

1 кг ягод перебрать, промыть и залить 1 л воды. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и варить до размягчения, но не допустить разваривания. Полученный сок процедить. Добавить в него 800 г сахара на 1 л сока и 1 стакан яблочного сока для желирования, уварить смесь на одну треть. Разлить в приготовленную посуду и закатать крышками.

Мармелад из кизила

Из 1 кг плодов кизила удалить косточки, добавить 2 стакана

воды и варить, пока плоды не размякнут. Полученную массу протереть через сито, добавить 500—600 г сахара, 1 чайную ложку молотой корицы и варить до нужной густоты, непрерывно помешивая.

Затем выложить в эмалированный судок, смоченный холодной водой или посыпанный сахарной пудрой, и подсушить на воздухе. Порезать на кусочки. Хранить в стеклянных банках.

Варенье из кизила 1

Свежие ягоды кизила перебрать и оставить на сутки в прохладном месте для размягчения, затем вымыть, удалить косточки, залить 70%-ным сахарным сиропом и варить 10—15 минут. Снять с огня, дать постоять 4—5 часов. Еще раз варить 10—15 минут. И так 3 раза подряд.

Варенье из кизила 2

Из кизила варенье варят с косточкой и без косточки. В сахар добавить 2 стакана воды и приготовить сироп. Половиной сиропа залить кизил перед первой варкой, а остальным сиропом – перед второй варкой и варить в два приема с 5—8 часовыми выстаиваниями. Иногда заливают кизил сразу всем сиропом, доводят до кипения, охлаждают в течение 10—15 минут. Процесс повторяют 4—5 раз.

На 1 кг кизила – сахара 1,2 кг.

Варенье из кизила 3

Кизил перебрать, промыть, пробланшировать в течение 5 минут в горячей воде, затем воду слить, кизил» опустить в сахарный сироп и варить до готовности. Можно добавить в конце пакетик ванильного сахара.

На 1 кг кизила – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из кизила 4

Перебранный, промытый кизил положить в горячую воду, нагреть 3—5 минут при 80—85 °С, откинуть на сито или дуршлаг, переложить в горячий сахарный сироп и выдержать 3—4 часа, затем варить 3—4 минуты, после варки дать выстояться 5—8 часов и потом варить до готовности.

На 1 кг кизила – 7 стаканов сахарного песка, 8 стаканов воды.

Варенье из кизила с яблоками

Потребуется 1 кг плодов кизила без косточек и 1 кг очищенных и нарезанных кусочками яблок. Залить смесь плодов сахарным сиропом. На 2 кг сахара нужно взять 1 л воды. Варить в 3 приема до готовности.

Уксус из ягод кизила

1,5 кг плодов кизила истолочь пестиком, положить в стеклянную банку, залить 1,5 л воды, добавить 200 г сахара и 1—2 веточки мяты, завязать банку 2 слоями марли и оставить в комнате на 2—3 месяца. Слить настой и использовать его для приготовления различных блюд и приправ.

Клубника

Это многолетнее травянистое растение из рода земляничных. Очень часто клубнику путают с земляникой и это не случайно: в научной литературе к клубнике относят лишь один из видов рода земляники, а именно, мускусную клубнику. Высота растения 15—30 см. Цветки у клубники белые. Это растение лесостепной зоны центральных районов России, Сибири и Кавказа. В диком виде этот сорт клубники растет на лесных полянах и среди кустарников. В культуре встречается значительно реже садовой земляники. Сейчас предпринимаются попытки получения гибридов между клубникой и земляникой. Ягоды клубники очень душистые и сладкие, по качеству и целебным свойствам почти не уступают ягодам земляники. Созревают ягоды клубники в июле.

Конечно, вкуснее всего клубника в свежем виде, но из нее можно делать все то же, что и из ягод земляники: перерабатывать на сиропы, джемы, варить кисели, делать морсы, печь пироги и многое другое. На Урале и особенно в Западной Сибири клубнику чаще всего сушат и в течение года пьют из нее отвары и чаи, которые являются прекрасными целебными средствами от многих болезней, особенно от простудных заболеваний. Когда речь идет о кулинарном использовании ягод земляники и клубники, рекомендуется придерживаться основного правила: лучше всего использовать эти ягоды в натуральном виде, без какой бы то ни было обработки, в том числе и тепловой. В таком виде они наиболее полезны и как целительные средства и как прекрасный пищевой продукт.

Клубника натуральная

I способ. Перебранную клубнику поместить в дуршлаг, промыть под струей холодной воды и дать стечь воде.

Подготовленные ягоды плотно уложить в сухие стерилизованные банки, осторожно утрамбовать, накрыть крышками, установить в емкость с водой, нагретой до 40—50 °С, и стерилизовать при температуре 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Горячие банки укупорить, перевернуть и охладить.

На поллитровую банку – 450 г клубники.

II способ. Клубнику плотно уложить в банки, пересыпать сахаром, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 5—10 минут.

На поллитровую банку – 200 г сахара.

Клубника к чаю

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 3—4 часа. Затем таз с ягодами поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, осторожно помешивая, кипятить 5—7 минут. Быстро разлить в горячие сухие банки, укупорить крышками, перевернуть и накрыть плотной тканью.

На 1 кг клубники – 0,5 кг сахара.

Клубника консервированная

Ягоды клубники рассортировать (удалить некачественные экземпляры), промыть, засыпать сахаром. Через 8—10 часов, когда выделится сок, разложить ягоды в чистые банки и залить выделившимся соком. Банки накрыть жестяными крышками и поместить в посуду с горячей водой. Стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые банки – 15—20 минут. Банки герметично укупорить.

На 1 кг ягод – 1 стакан сахара.

Варенье из клубники

Очистить ягоды от стебельков, промыть в холодной воде, осторожно, стараясь не помять, откинуть на сито, чтобы вода стекла.

Уложить в блюдо, засыпать сахарным песком (0,5 всего количества) и поставить в холодное место на 6 часов. После этого всыпать в таз остальной сахар, осторожно слить с него сок с ягод, размешать, поставить на легкий огонь, вскипятить, опустить в таз ягоды. Варить на небольшом огне, время от времени встряхивая таз и удаляя пену. В дальнейшем, когда варенье будет готово, снять его с огня, тщательно удалить пену, остудить, перелить в эмалированную посуду, охладить и переложить в стеклянные банки. Закрыть банки чистой бумагой, перевязать и поставить в сухое прохладное место. Так же варить варенье из малины и земляники.

На 1 кг ягод – 1200 г сахара.

Варенье из клубники 1

Клубнику перебрать, внимательно удалить плодоножки, промыть, положить в фарфоровую или эмалированную посуду, засыпать сахаром и выдержать 1 ночь. На другой день влить воду и варить на сильном огне, непрерывно снимая пену. Перед снятием с огня добавить винную кислоту и проварить еще 3—4 минуты.

На 1 кг крепких, не перезревших ягод – 2 кг сахара, 1 стакан воды, 1 полная ч. ложка винной кислоты.

Варенье из клубники 2

I способ. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 8—10 часов. После появления сока добавить воду и массу довести до кипения. При осторожном помешивании клубнику варить минут 40—45 (не более) и разлить в хорошо прогретые поллитровые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники – 1 кг сахара, 100 г воды.

II способ. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом и оставить на 4 часа. Варить клубнику на слабом огне в три приема с интервалами в 2 часа. Первая и вторая варки длятся по 30 минут, а третья – до готовности.

Варенье разлить горячим в подогретые банки, накрыть крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

Варенье, приготовленное первым и вторым способами, можно для увеличения срока хранения простерилизовать. Для этого готовое варенье разлить в сухие горячие банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и стерилизовать при температуре 90 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. После пастеризации банки укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Варенье из клубники

Загрязненные ягоды промыть в воде, удалить плодоножки, засыпать сахарным песком послойно, если готовится варенье без

воды, или залить теплым сахарным сиропом (2,5 стакана воды на 1 кг сахара) и выдержать до варки 3—4 часа. После этого варить 5—6 минут, удалить пену, дать 15—20 минут постоять, а затем варить до готовности. В конце варки желательно добавить 1/2 чайных ложки лимонной кислоты.

На 1 кг клубники – 5 стакана сахара.

Пюре из клубники лесной

В эмалированную кастрюлю насыпать 1 кг ягод и 2 кг сахарного песка, все перемешать, после чего осторожно раздавить ягоды при помощи деревянного пестика. Затем разложить в прокипяченные стеклянные банки и без пастеризации поставить в холодильник на длительное хранение.

Пюре из клубники

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, поставить на небольшой огонь, при постоянном помешивании довести до 85—90 °С и протереть деревянной ложкой через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм. Полученное пюре поместить в чистую эмалированную кастрюлю или таз, прокипятить 5—7 минут, разлить в нагретые сухие банки доверху и сразу же укупорить прокипяченными крышками. Банки перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Джем из клубники и черешен

Ягоды перебрать, у клубники удалить чашелистики, а у черешен – косточки и плодоножки и варить, не добавляя воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар. Варить джем, мешая деревянной ложкой или лопаткой, до тех пор, пока при помешивании будет оставаться просвет на дне посуды. Готовый джем переложить горячим в хорошо высушенные и прогретые банки. Держать их 1—2 дня открытыми, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка, после чего закупорить и хранить в сухом и прохладном месте.

На 3 кг клубники – 3 кг черешен (ягоды должны быть спелые и крепкие), 1—1/2 кг сахара.

Джем клубничный

Клубнику промыть, засыпать сахаром (1 к 1) и дать постоять 30 минут. Затем перекрутить через мясорубку. Варить по 15—20 минут в (в этом весь секрет) три-четыре приема, до загустения. Сварить и дать остыть до комнатной температуры. Затем закатать в баночки.

Время приготовления 90 минут.

На 1 кг клубники – сахара 1 кг.

Джем из клубники

I способ. Подготовленные ягоды погрузить в кипящий сахарный сироп, уварить до готовности, в кипящем состоянии разлить в горячие сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники – 800 г сахара, 300 г воды.

II способ. Приготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать половиной нормы сахара и оставить на 16 часов. По истечении времени добавить остальной сахар и варить на слабом огне до готовности, в горячем состоянии разлить в сухие нагретые банки, укупорить крышками и охладить, не переворачивая.

Для лучшего сохранения джема желательно его про стерилизовать. Для этого горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и стерилизовать при температуре 90 ˚С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Банки укупорить и охладить, не переворачивая.

На 1 кг ягод – 1 кг сахара.

Повидло клубничное особое

Промытую и перебранную клубнику варить в эмалированной кастрюле без добавления воды до мягкости. Снять с огня, слегка охладить и протереть через частое сито для удаления семян. Взвесить полученную пюреобразную массу и на 1 кг пюре добавить 400 г сахара. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и горячим разлить в стеклянные банки.

На 1 кг клубники – 400 г сахара.

Повидло из клубники и черешен

Промыть 3 кг черешен и удалить плодоножки. Сварить их в целом виде в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Перебрать 3 кг клубники и припустить без добавления воды, потом протереть через частое сито. Полученное из черешен и клубники пюре поставить на огонь и варить около 1/2 часа, после чего добавить 2 кг сахара. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и в горячем виде разлить в стеклянные банки.

На 3 кг черешни, 3 кг клубники – 2 кг сахара.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники промыть холодной водой, дать воде стечь, обсушить, протереть через сито и проварить в собственном соку 5—7 минут. Массу поставить на слабый огонь, добавить сахар, довести до кипения и уварить при постоянном помешивании 25 минут. Горячее повидло расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75—80 °С, для стерилизации. Стерилизовать при 100 °С: поллитровые банки – 20—25 минут, литровые – 25—30 минут. Банки укупорить, накрыть плотной тканью и охладить.

На 1 кг клубники – 750 г сахара.

Конфитюр из клубники и красной смородины

Клубнику вымыть, перебрать и в зависимости от величины ягод разрезать их пополам или на 4 части. Аккуратно перемешать с соком красной смородины и 500 г сахара, накрыть крышкой и дать постоять около 6 часов. Оставшийся сахар положить в кастрюлю, слить туда через сито сок ягод, довести до кипения и варить 3 минуты. Добавить желатин, разведенный в небольшом количестве воды, вскипятить и горячим разлить в банки. Банки сразу закатать и дать постоять на крышках 15 минут.

На 1,5 кг клубники – 250 г сока красной смородины, 1,25 кг сахара, желатин.

Конфитюр из клубники и ревеня

Клубнику вымыть, обсушить и перебрать. Крупные ягоды

разрезать пополам, положить в миску и подавить. Ревень вымыть, обсушить и нарезать очень тонкими кружочками. Все положить в большую кастрюлю, добавить сахар и на сильном огне при постоянном помешивании довести до кипения и кипятить 4 минуты. Добавить разведенный в воде желатин и еще раз вскипятить. Горячим разлить в банки и сразу закрыть крышками. Дать постоять 15 минут.

На 1 кг клубники – 700 г ревеня, 1,7 кг сахара, 10 г желатина.

Конфитюр из крыжовника и клубники

Ягоды перебрать и промыть. Ягоды клубники разрезать пополам, а крыжовник пропустить через мясорубку. В крыжовник всыпать сахар и при постоянном помешивании довести до кипения и кипятить 5 минут. Добавить ягоды клубники и кипятить еще 5 минут. Готовность конфитюра определять, капнув на тарелку. Если капля не растекается, когда тарелку повернуть вертикально, значит конфитюр готов. В противном случае нужно прокипятить его еще несколько минут. Горячий конфитюр разлить в банки и закрыть крышками.

На 1 кг зеленого крыжовника – 500 г клубники, 1 кг сахара.

Клубнично-ананасовый конфитюр

Клубнику положить в дуршлаг, промыть, удалить плодоножки. Ананас очистить, разрезать вдоль пополам и вырезать жесткую сердцевину. Мякоть ананаса и клубнику нарезать кусочками. Фрукты смешать в кастрюле с сахаром и лимонным соком. Довести смесь до кипения. При постоянном помешивании варить конфитюр на сильном огне 5—6 минут. В конце варки добавить ликер (водку) и снять кастрюлю с огня.

Удалить с конфитюра пену, разлить его в сполоснутые горячей водой банки и сразу закрыть их крышками. Если конфитюр будут есть и дети, вместо рома взять 60 мл апельсинового сока.

На 800 г клубники (без плодоножек 750 г) – 1 ананас (400 г мякоти), 1—2 лимона, 60 мл водки (в оригинале белого рома с кокосовым ликером), 500 г сахара.

Пастила из клубники лесной

Ягоды клубники растолочь пестиком, перемешать с сахарным песком, прокипятить 10—15 минут, выложить на противень, предварительно посыпанный сахарной пудрой, раскатать в виде сочня толщиной 1 см и просушить на воздухе сутки, а затем 2—3 часа в духовке. Потом сушить снова на воздухе до готовности. Порезать прямоугольниками или ромбиками. Хранить в стеклянных банках.

Желе сборное

Берется 1 кг спелых ягод смородины и по 500 г клубники или малины. Все ягоды промыть, перебрать и протереть через сито. Сварить из сахара и воды сироп (в пропорции: на 400 г сахара – 50 г воды). На каждый стакан протертого ягодного пюре взять 1,5 стакана сахарного сиропа. Ягодное пюре положить в остывший сироп, перемешать, разлить в стеклянные банки и поставить на солнце на неделю, закрыв банки марлей. Через неделю укупорить банки с желе следующим образом: вырезать кружок бумаги, смочить водкой, наложить на желе, а сверху обвязать пергаминной бумагой. Хранить в холодном месте.

Сироп из клубники лесной

1 кг сахара залить одним литром сока. Довести до кипения, разлить в банки, укупорить. В дальнейшем использовать для приготовления киселей, желе, мусса, компотов.

Компот из клубники

Приготовить сироп. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, довести до кипения (до полного растворения сахара) и профильтровать через сложенную в 3—4 слоя марлю. Сироп нагреть до 40—50 ˚С, залить им ягоды, помещенные в эмалированный таз, и оставить на 3—4 часа. Поставить на огонь и уваривать 10—15 минут при температуре кипения сиропа 105 ˚С. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше разваривaются. Ягоды, извлеченные из сиропа, плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. В поллитровой банке помещается 340 г ягод и 200 г сиропа. Наполненные банки накрыть крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60—70 ˚С для пастеризации. Стерилизовать при температуре 85 ˚С:

поллитровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут. Затем банки укупорить, перевернуть и быстро охладить.

На 1 кг клубники – 600 г сиропа; для сиропа – 860 г сахара, 460 г воды.

Сок из клубники лесной

Сок приготовить в соковарке с добавлением сахара (30 г на 1 л), разлить в подготовленные банки или бутылки, укупорить и хранить на холоде.

Сок из клубники

I способ. Подготовленные ягоды клубники пропустить через мясорубку, поместить в пресс и отжать в два-три приема сок, причем каждый раз отжатую массу (мезгу) следует хорошо перемешивать и вновь отжимать. Отжатый сок необходимо профильтровать через 3—4 слоя марли, слить в эмалированную кастрюлю, добавляя сахар (100 г на 1 л сока), и подогреть при помешивании до 95 °С. При нагревании необходимо следить, чтобы сок не закипал, иначе он потеряет вкус и аромат. Сок разлить горячим (температура не ниже 90 °С) в хорошо прогретые банки, укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить. После отжатия сока остаются отходы, которые можно использовать для получения вторичного сока. Для этого их необходимо залить водой (10% от массы отходов), выдержать в течение 3—5 часов и вновь отжать. Полученный сок может быть использован для приготовления киселя, сиропа, варенья, джема и компота.

II способ. В соковарку налить 2—2,5 л воды, нагреть до кипения, на резервуар установить сборник сока и сетку с ягодами и накрыть крышкой или кожухом. Отводную трубку перекрыть зажимом. Как только вставленный в отверстие кожуха клапан начнет приподниматься паром, огонь уменьшить, чтобы предотвратить выкипание воды и перегрев выделяющегося сока. В зависимости от сорта и спелости ягод процесс соковыделения длится от 45 до 70 минут.

Через 30 минут после начала кипения и соковыделения около 0,5 л сока слить через отводную трубку, снять кожух и вылить сок в сетку с ягодами, так как в начале процесса соковыделения сок получается нестерильный. Следует иметь в виду, что отводная трубка сама не заполняется соком, поэтому необходимо несколько раз нажать пальцами на шланг выше зажима.

По истечении срока кипения горячий сок (температура около 70 ˚С) слить через отводную трубку в про стерилизованные сухие банки. Во избежание потерь сока под банки подставить глубокую тарелку или таз. Заполненные банки укупорить, перевернуть и медленно охладить.

Для получения сладкого сока в сетку одновременно с ягодами следует поместить сахар (100 г сахара на 1 кг ягод).

После выпаривания сока из ягод в сетке остаются выжимки, которые при добавлении сахара могут быть использованы для повторного получения сока. Для этого выжимки следует подвергнуть действию пара в течение 30 минут и снять с огня.

Так как повторный сок выделяется в меньших количествах, то соковарку оставить заполненной на ночь. Выделившийся при этом сок довести до 75 ˚С и наполнить им про стерилизованные банки, укупорить, перевернуть и охладить.

Наливка из клубники

Свежую зрелую перебранную клубнику положить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать ей стечь, ягоды очистить от чашелистиков, высыпать в стеклянный баллон, добавить сахар, завязать горлышко баллона марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снимать, установить водяной затвор, перенести баллон в теневую часть комнаты и выдержать под водяным затвором 12—20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку профильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разлить в подготовленные бутылки и укупорить их пробками. На 10-литровый баллон взять 7 кг очищенной клубники и 2,5 кг сахара.

Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу влить прокипяченную и охлажденную до 35 ˚С воду и выдержать 2 дня. Затем слить сок и отжать мезгу, а полученный сок вылить в баллон, добавить в него сахар, установить водяной затвор и выдержать еще 15—20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок профильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить их пробками. На 10-литровый баллон взять 5 л воды и 1,3 кг сахара.

Витамин из клубники

Клубнику очистить от плодоножек и растолочь в эмалированной миске, подсыпая постепенно сахар. При

измельчении должна получиться не сплошная каша, а каша с небольшими кусочками. Смесь оставить на час, чтобы сахар растворился. Ее нужно постоянно помешивать той же толкушкой, чтобы консистенция была однородной. В это время надо ошпарить кипятком литровую банку, прокипятить пластиковую крышку. Когда посуда высохнет, перелить туда витамин и хранить его затем в холодильнике.

Состав: клубника – 1 кг, сахар – 1 кг.

Примечание: закатанный, витамин может храниться и в более теплом месте.

Клюква

Этот род представляют четыре вида: клюква крупноплодная, обыкновенная или четырехлепест-ная, мелкоплодная и гигантская. Ископаемые образцы клюквы болотной были найдены в южных районах Англии и на реке Эльбе.

Веснянка, журавиха, подснежница, княжица – вот сколько названий у хорошо нам известной ягоды клюквы. В этом роде семейства вересковых насчитывается 4 вида, распространенных в тундре, лесотундре и в лесной зоне Европы, Азии и Северной Америки. Клюква крупноплодная распространена лишь в Северной Америке, эндемиком которой и является. На территории России и в странах ближнего зарубежья произрастает 2 вида дикорастущей клюквы, и 1 вид разводится в культуре. Площадь зарослей клюквы болотной составляет около 1,5 млн га. В европейской части России запас ягод клюквы равен 360—370 тыс. тонн, а в Сибири и на Дальнем Востоке 1 млн тонн.

Наибольшая урожайность клюквы в европейской части страны характерна для средней и южной подзон тайги, северной и средней подзон смешанных лесов. В лесотундре и тундре урожаи клюквы очень низки, причем здесь преобладает клюква мелкоплодная.

Ценнейшие свойства клюквы человек узнал много столетий назад. В России, например, на севере, листья клюквы использовали для приготовления чая. Такой чай был весьма популярен среди северных крестьян. О древнем и повсеместном использовании клюквы на Руси свидетельствуют различные местные ее названия: журавика, журавлина, жарова, жаравица, жеровины, весняки, красница и многие другие. Кстати, клюкву любят журавли и многие другие птицы и звери.

В свое время многие занимались сбором клюквы, как промыслом. Человек, занимавшийся сбором, а затем и сбытом клюквы назывался клюквенником. «Клюквенничать» значило развозить и продавать клюкву. Наши предки умели из клюквы извлекать кислую соль, заменявшую каменную и лимонную кислоту. И, наконец, в прошлом клюква находила широкое применение у серебряных дел мастеров. В клюквенном соке для отбеливания кипятили серебряные изделия.

Клюква славится обилием витаминов. В основном в качестве лекарственного сырья используют плоды клюквы, содержащие витамин С, органические кислоты, сахара, пектиновые вещества. Клюква оказывает тонизирующее, освежающее действие и повышает умственные и физические способности человека.

Клюква хороший бактерицид.

Сок из ягод стимулирует деятельность органов пищеварения, повышает аппетит. Поэтому клюкву назначают при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при значительном общем ослаблении организма. В быту клюкву используют как утоляющее жажду и жаропонижающее средство, а также для лечения сильно ослабленных больных.

Клюква обыкновенная или болотная растет на сфагновых, осоково-сфагновых и торфяных болотах, в заболоченных лесах. Предпочитает открытые, хорошо освещенные участки. Избегает чрезмерного увлажнения. Оптимальный уровень грунтовых вод для нее 25—35 см. Диапазон кислотности почвы, которая подходит для клюквы, довольно широк: от 2,5 до 6,5 pH.

Клюква выносliва, в неблагоприятных условиях отличается исключительной зимостойкостью, способностью противостоять бедности минерального питания, периодическому избытку и недостатку влаги, а также неустойчивому тепловому режиму воздуха и почвы. Распространена в средней и северной полосе европейской части страны, в Сибири и на Дальнем Востоке, включая Камчатку и остров Сахалин. В горах поднимается на высоту до 1850 м над уровнем моря.

Клюква обыкновенная – это вечнозеленый стелющийся кустарничек. У него нитевидные стебли, очень тонкие (толщиной 0,42 мм), едва заметные на зеленом моховом ковре. Стебли слегка красноватые, длиной от 20 см до 1 м. Корневая система растения проникает в мох на глубину 10 см.

Листья клюквы яйцевидной или продолговато-яйцевидной формы, мелкие, длиной 8—16 мм, шириной 3—8 мм, на верхушке заостренные. Край листа цельный, завернутый книзу. Листья клюквы кожистые, блестящие, сверху темно-зеленые, снизу светлее, с голубовато-сизым восковым налетом, расположенные на черешках длиной 1 мм. На стелющихся (вегетативных) побегах листья длиннее, шире и тяжелее, чем на прямостоячих (генеративных) побегах.

Цветки у клюквы розово-красные или светло-малиновые, с 4 отогнутыми наружу лепестками. Цветоножки длиной 1,5—4,5 см, одноцветковые, красноватого цвета, с двумя линейными прицветниками, расположенными выше середины их длины.

Плод у клюквы шаровидной формы, но может быть и продолговато-яйцевидным, овальным, реповидным или грушевидным. Ягода сочная, диаметром 0,8—1,8 см. Сначала ягоды клюквы розоватого, затем темно-красного или малинового цвета. На ягодах имеется восковой налет. На вкус они кислые, но съедобные. Масса одной ягоды в среднем 0,2– 1,5 г, но бывает и

до 2 г.

Цветет клюква в мае – июле, в течение 7—10 дней. Ягоды созревают в августе – сентябре. Они сохраняются на растениях под снегом до весны следующего года. Этот вид клюквы характеризуется большой внутривидовой изменчивостью растений по форме и величине листа, числу цветков в соцветии, величине, форме и окраске плодов. Размножается клюква обыкновенная главным образом вегетативным путем, образуя на ползучих побегах придаточные корни. Побеги распределяются равномерно и рассеянно, избегая слишком влажных и сухих мест. За год прирост побегов может составить до 50 см.

Клюква обильно плодоносит не каждый год. За 10 лет обычно бывает 3—4 хороших урожая, 4 средних и несколько плохих. Средняя урожайность ягод равна 100—200 кг с 1 га. Она подвержена сильным колебаниям, связанным и с погодными условиями, прежде всего с весенними и летними заморозками. Большой ущерб урожаю наносит гниль ягод и вредители. На сфагновых болотах урожайность клюквы по их краям по сравнению с центральной частью обычно больше в десятки раз.

Клюква мелкоплодная произрастает в тундре, лесотундре и на севере таежной зоны Европы, Азии и Северной Америки. Встречается на верховых сфагновых болотах, совместно с предыдущим видом (клюквой обыкновенной, болотной), но в менее увлажненных местах. Она очень похожа на клюкву болотную, но отличается от нее более мелкими размерами всех частей растения. Листья яйцевидные, заостренные, с сильно завернутыми краями Побеги тонкие, толщиной всего 0,3—0,6 мм, и короткие, длиной 6—30 см. Цветки расположены на голых цветоножках и собраны в очень короткую двух-трех цветковую кисть. Лепестки цветков темно-красного цвета. Ягоды клюквы мелкоплодной красные, шаровидные или продолговато-яйцевидные. В диаметре 3—10 мм. Масса ягоды составляет 0,2—0,3 г. В соцветии формируется в основном одна, но бывает и по три ягоды. Цветет клюква мелкоплодная в июне и июле, всего одну неделю. Ягоды созревают в августе – сентябре. Ягоды обладают теми же свойствами, что и у клюквы болотной, но из-за мелких размеров и небольшой урожайности (не более 50 кг с 1 га) ее редко собирают.

Собирать ягоды клюквы следует только спелыми, лучше всего после первых заморозков, с конца сентября по ноябрь, когда в ягодах накапливается наибольшее количество ценных питательных и биологически активных веществ. При урожае клюквы 250—300 кг на га один человек за день может собрать 25—30 кг ягод.

Хранят ягоды обычно в мороженом состоянии или залитыми водой в бочках. Так они лучше всего сохраняют свои ценные качества. Плоды осеннего сбора содержат большее количество витаминов, чем перезимовавшие ягоды. Весной, после схода снегового покрова можно собирать оставшуюся зимовать так называемую подснежную клюкву, более сладкую, но она менее транспортабельна и хуже хранится.

В ягодах клюквы содержатся вода, белки, углеводы, пектиновые вещества, клетчатка, органические кислоты: лимонная, бензойная, хинная, урсоловая; витамин С и десятые доли витаминов В1, В2 и РР. В клюкве содержатся следующие микроэлементы: калий, натрий, кальций, магний, фосфор и железо. Питательные свойства клюквы очень низкие. Всего 114,8 кДж на 100 г продукта.

Лекарственные заготовки клюквы

Человек издавна использует целебные качества ягод клюквы. В народной медицине клюквой лечились при простудных и инфекционных заболеваниях, при нарушении обмена веществ, спазмах сосудов и гипертонической болезни, при некоторых заболеваниях пищеварительных органов, одышке, малокровии, пониженной кислотности желудка, при горячке, цинге. Большой спектр биологически активных веществ предполагает использование вытяжек из ягод клюквы при многих заболеваниях в расчете на улучшение аппетита и усвоения пищи.

Свежие ягоды, варенье, сок и напитки из клюквы (морс, сироп, кисель) усиливают выделение желудочного и панкреатического соков, используются при воспалении поджелудочной железы. Препараты из клюквы предупреждают образование камней в почках, оказывают положительное действие при заболеваниях мочевыводящих путей и печени, при ревматизме и малярии, обеспечивают жаропонижающий эффект при лихорадке различного происхождения за счет потогонного и мочегонного действия. Сок клюквы задерживает рост и развитие золотистого стафилококка, сибиреязвенной палочки, протея и кишечной палочки. Свежевыжатый сок из ягод клюквы, смешанный с медом, оказывает целебный эффект при ангине и бронхите.

Довольно широко, особенно в народной медицине, клюква используется и для наружного применения. Так называемый клюквенный мед издавна используется для обработки варикозных ран и пролежней. Давленными ягодами клюквы массируют кровоточащие, больные десна. Кашицей тертых ягод клюквы

смазывают долго не заживающие раны и места, пораженные экземой.

С лечебными целями используется и трава клюквы. Она рекомендуется наружно для ванн при ревматизме, отложении солей, для полоскания горла, при некоторых гинекологических заболеваниях. Горячий настой травы пьют после бани при ревматизме и отложении солей. В народе применяется и такой своеобразный способ лечения от угара: в уши закладывают холодные крупные ягоды клюквы, а при головной боли в уши закладывают согретые в руках ягоды.

Издавна большой популярностью в народе пользуется так называемый клюквенный экстракт – сгущенный перебродивший сок плодов клюквы темно-красного цвета, кислого и несколько вяжущего вкуса, со своеобразным слабым запахом. Экстракт растворим в воде и сиропе. Способ его приготовления таков: вымытые водой ягоды раздавливают деревянным пестиком или деревянной ложкой. Раздавленную массу отжимают и полученный сок немедленно подвергают непродолжительному (5-минутному) кипячению, во время которого удаляют пену. Остывший сок фильтруют и выпаривают при температуре не выше 60 °С до консистенции жидкого экстракта. Химический состав клюквенного экстракта таков: органические кислоты, особенно лимонная и бензойная; дубильные вещества, каротин, соли йода и калия, некоторые другие минеральные вещества. Экстракт обычно смешивают с водой или водкой. Из него можно приготовлять наливки, ликеры, коктейли. Особенно полезен экстракт, разведенный водой, для лечения лихорадочных состояний. Из-за большого содержания в соке лимонной кислоты все процедуры с экстрактом (да и с клюквенным соком и сиропом) следует проводить в деревянной, стеклянной или эмалированной посуде, так как металлическая посуда при соприкосновении с клюквенным соком быстро окисляется и выделяет вредные продукты окисления.

Особую любовь к экстрактам клюквы питали жители пустынных районов: они использовали экстракт для дезинфекции питьевой воды, чему способствуют сильные бактерицидные свойства клюквы.

Имеются многочисленные рецепты приготовления препаратов из клюквы. Некоторые из них пережили столетия. Полезным питьем при повышенной температуре считался ягодный сок, смешанный с водой. При горячках же ягоды клюквы смешивали с медом и давали есть больному. Таким больным давали и так называемый клюквенный мед.

Клюквенный сок обладает бактерицидным действием,

которое усиливается в сочетании с антибиотиками. Его используют при гинекологических заболеваниях, атеросклерозе, головных болях. К последним открытиям относится применение клюквы при таком распространенном заболевании, как пиелонефрит.

Так же из клюквы можно приготовить целебную мазь, обладающую противовоспалительным и антисептическим действием.

Надо иметь в виду, что клюква противопоказана при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

Жаропонижающий напиток: 50—60 г свежеотжатого сока развести 1,5—2 стаканами кипяченой воды или таким же количеством ячменного отвара.

Клюквенный мед: к 1 л свежевыжатого сока клюквы добавить 0,5 кг меда и уварить до густоты сиропа. Этот сироп добавляют в питье (по 1—2 столовые ложки на 1 стакан кипяченой воды). Использовать как жаропонижающее средство.

Мазь: 2 столовые ложки спелых ягод растереть и отжать через марлю. Полученный сок смешать с ланолином и вазелином, взятыми по 50 г. Применять при кожных заболеваниях, хранить в холодильнике.

Клюква моченая 1

Спелые ягоды перебрать, промыть в холодной воде, высыпать в подготовленную посуду и залить холодной кипяченой водой так, чтобы она чуть покрыла ягоды. Вместо воды можно использовать специально приготовленный раствор из воды, сахара и соли (все вместе кипятить и охладить). Моченую клюкву, как и бруснику, хранить в прохладном месте и использовать как гарнир к мясным или рыбным блюдам, как добавку в винегреты и салаты. За несколько часов до употребления ягоды надо засыпать сахаром по вкусу.

На 10 кг клюквы – 5 л холодной кипяченой воды или заливки, состоящей из 5 л воды, 10 ст. ложек сахара и 2,5 ч. ложки соли.

Клюква моченая 2

Перебранные и тщательно промытые ягоды всыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6—7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25—30 дней моченые ягоды готовы к

употреблению.

Моченую клюкву используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Для мочения клюквы используют стеклянную и эмалированную посуду, а также хорошо вымытые и прошпаренные деревянные кадки и бочки.

На 1 л воды – 4 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 3—4 горошины душистого перца, 3—4 бутона гвоздики.

Моченая клюква

Свежие ягоды клюквы тщательно вымыть, пересыпать в деревянную бочку, залить охлажденной кипяченой водой, сверху положить деревянную крышку с тяжестью. Можно хранить целый год в прохладном месте.

Клюква с сахаром 1

I способ.

Клюкву промыть, пропустить через мясорубку. Пюре тщательно перемешать с сахаром и переложить в банки. Сверху засыпать сахаром и закрыть крышкой. Хранить в холодильнике.

На 2 кг клюквы – 4 кг сахара.

II способ.

Ягоды промыть. Уложить в стеклянные банки, переслаивая сахаром. Закрыть банки крышками и поставить в холодильник.

Клюкву промыть и пробланшировать в кипящей воде 5 минут, отбросить на дуршлаг и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и подогреть. Затем разложить в простерилизованные банки, пропастеризовать и закатать крышками.

На 2 кг клюквы – 4 кг сахара.

Клюква с сахаром 2

Спелые ягоды пропустить через мясорубку или хорошенько размять толкушкой и в несколько приемов тщательно перемешать с сахаром. Разложить по сухим простерилизованным банкам, насыпая сверху немного сахарного песка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергамином.

Хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг клюквы – 1,5—2 кг сахара.

Клюква, протертая с сахаром

Отобранные и вымытые ягоды бланшировать 8– 10 минут, отбросить на дуршлаг и протереть через сито. Смешать с сахарным песком это пюре из ягод, подогреть до 90—95 °С и разложить в чистые сухие банки. После этого пастеризовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Хранить в темном и прохладном месте.

На 1 кг клюквы – 1 кг сахарного песка.

Клюква в собственном соку

Ягоды отобрать и промыть, выдержать 10 минут в сите, чтобы вода стекла, уложить в стеклянные банки, залить свежеотжатым соком и пастеризовать: поллитровые банки – 5—6 минут, а трехлитровые – 20 минут.

Держать в прохладном месте.

На 7 кг клюквы – 3 л клюквенного сока.

Клюква в сахарном сиропе

Отобранные и промытые ягоды уложить в банки вместимостью 0,5 л по плечики, залить сиропом и пастеризовать в течение 20 минут.

На 1 кг клюквы – 1 л 10%-ного сахарного сиропа.

Варенье из клюквы 1

I способ. Ягоды тщательно перебрать, промыть и 3 минуты бланшировать в кипящей воде. Сварить сахарный сироп и горячим залить ягоды. Варить на слабом огне до готовности. Расфасовать по банкам и убрать в темное прохладное место. На 1 кг клюквы – 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

II способ. Ягоды тщательно перебрать и промыть. Пропустить через мясорубку, добавить сахар, довести до кипения и 10 минут варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Снять с огня и сразу же разложить по горячим про стерилизованным банкам.

Прикрыть крышками и пастеризовать в воде, нагретой до

температуры 90 °С: поллитровые банки – 7—8 минут, литровые – 10 минут.

Банки закатать.

На 1 кг клюквы – 500—600 г сахара.

Варенье клюквенное с цедрой

Клюкву перебрать и бланшировать 3—4 минуты в кипящей воде. В этой воде сварить сахарный сироп и в горячий всыпать ягоды. Варить варенье сначала на слабом огне, затем прибавить. Незадолго до конца варки всыпать измельченную апельсиновую цедру. Расфасовать варенье и укупорить банки обычным способом.

На 1 кг клюквы – цедра 1 апельсина, 1,6 кг сахара (8 тонких стаканов), 1 л воды.

Варенье из клюквы деликатесное

Клюкву положить в кастрюлю, залить 1/2 стакана воды, варить до мягкости, затем протереть ягоды сквозь волосяное сито. Яблоки разрезать на дольки, добавить очищенные грецкие орехи; приготовить сироп и варить все вместе 1 час на медленном огне.

На 1 кг клюквы – 1 кг яблок, 2,5 кг сахара или 3 кг меда, 2 стакана воды, 1 стакан ядер грецких орехов.

Желе из клюквы

Ягоды бланшировать в кипятке 3—4 минуты, после чего размять толкушкой и отжать сок. Сок процедить, добавить сахар, и проварить до полного растворения сахара, непрерывно помешивая и снимая пену. Затем сок процедить и уварить на одну треть. Размешать, процедить, разлить по горячим простерилизованным банкам, закатать крышками. Банки не переворачивать.

На 1 кг клюквы – 800—900 г сахара (4—4,5 тонких стакана).

Сок клюквенный с мякотью

Подготовленные ягоды размять скалкой или деревянной толкушкой, нагреть на слабом огне, осторожно помешивая, до 65

—70 ˚С и протереть через сито. Приготовить сахарный сироп, смешать с полученным пюре и нагреть на слабом огне до 65 ˚С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг клюквы – 600 г сахара (3 тонких стакана), 300 г воды.

Клюквенный сок с мякотью

Бланшированную клюкву протереть через сито и в полученное пюре добавить сахарный сироп. Смесь нагреть до температуры 65 ˚С, разлить в горячие стеклянные банки и пастеризовать.

На 600 г клюквенного пюре – 400 г 50%-ного сахарного сиропа.

Сок клюквенный с мякотью

Подготовленные ягоды размять скалкой или деревянной толкушкой, нагреть на слабом огне, осторожно помешивая, до 65—70 ˚С и протереть через сито. Приготовить сахарный сироп, смешать с полученным пюре и нагреть на слабом огне до 65 ˚С. В горячем виде разлить по про стерилизованным банкам и стерилизовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг клюквы – 600 г сахара (3 тонких стакана), 300 г воды.

Клюквенный сок с сахаром

Свежеотжатый сок прокипятить 2—3 минуты, процедить через 2 слоя марли, добавить сахарный сироп и подогреть до температуры 80 ˚С. Разлитый в банки сок пастеризовать 5—10 минут.

На 600 г клюквенного сока – 400 г 45%-ного сахарного сиропа.

Пастила из клюквы

Сделать клюквенное пюре из бланшированной клюквы, хорошо перемешать с сахарным песком, уварить в кастрюле и выложить в деревянные лотки для подсушивания.

На 1 кг пюре из клюквы – 1 кг сахарного песка.

«Клюквянка»

В банку емкостью три литра насыпать клюквы до краев. Клюкву раздавить (колотушкой). Насыпать сахара, затем залить спиртом до краев и тщательно перемешать. Банку накрыть фольгой и поставить в темное прохладное место. Один раз в три дня перемешивать. Продукт готов к употреблению через три недели. Соответственно, чем дольше выдержка, тем лучше. Слить через марлечку Крепость 55—60 °С.

На 3 л клюквы – сахар 1,5 кг, спирт – 2,5—3 л.

Компот из клюквы

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, разлить в поллитровые банки и пастеризовать в течение 20 минут при температуре 90 °С.

На 1 кг клюквы – 1л 50%-сахарного сиропа.

Сироп клюквенный

Приготовить сахарный сироп, растворив сахар в кипящей воде, залить им отжатый сок клюквы, смесь кипятить 3—5 минут, разлить в стерильные банки и укупорить.

На 1 л клюквенного сока – 1 кг сахара, 1 л воды.

Княженика

Это очень неприхотливое, легко приживающееся растение. Княженику еще называют поленикой или мамурой. Она встречается в тех же местах, что и морошка. Растет по окраинам торфяных болот, сырым лугам, на заболоченных гарях, в заболоченных лесах, лесотундре и тундре. Встречается в арктических и северных районах европейской части России, в Сибири и на Дальнем Востоке. Произрастает также в Новгородской, Вологодской, Нижегородской, Калининской, Владимирской и Смоленской областях.

Княженика – травянистое многолетнее растение высотой всего 35 см. У нее длинное и тонкое ползучее корневище. Стебель простой, прямостоячий, трехгранный по форме. На стеблях нет шипов, зато есть чешуйки при основании. Крупные, но тонкие и морщинистые, немного опушенные листья расположены на длинных опушенных черенках, с прилистниками. Цветки княженики верхушечные, одиночные, розовые или розово-красные, крупные, с пятью лепестками. Могут быть как обоеполыми, так и однополыми. Плоды княженики очень похожи на плоды малины или ежевики, но более мелкие, окрашены в красный, красно-белый, темно-вишневый, или темно-пурпурный цвет. На сладких по вкусу ягодах имеется сизоватый налет. Цветет княженика в июне, ягоды поспевают в июле или августе.

В плодах княженики содержатся сахара (глюкоза и фруктоза), лимонная кислота, дубильные вещества, органические красители и витамин С.

Ягоды княженики нашли применение в медицине. Для утоления жажды и как жаропонижающее средство настои ягод дают пить больным. Отвары и настои ягод применяют внутрь при катарах верхних дыхательных путей, бронхиальной астме, для полоскания горла при кашле. Настои листьев применяют для полоскания горла при ангине, пьют их при поносах.

Листья княженики прикладывают к ранам, чтобы ускорить их заживление.

Мармелад из княженики

Готовится так же, как и мармелад из других ягод. Мармелад из княженики получается вкусным, ароматным и нежным. Подавать рекомендуется с холодным молоком.

Варенье из княженики

Ягоды положить в 70%-ный кипящий сахарный сироп и тут же снять с огня. Оставить для настаивания на полдня. Такое варенье длительно хранить не следует. Можно добавить дольки яблок.

На 1 кг яблок – 2 стакана княженики и 1 кг сахара.

Костяника

Костяника встречается в сосновых, смешанных лесах, на вырубках, полянах, каменистых склонах гор, среди кустарников. Сплошных зарослей не образует. Распространена в хвойных и лиственных лесах в центральных областях европейской части России, в Западной и Восточной Сибири, в Крыму и на Кавказе. В Белоруссии встречается повсеместно. На Дальнем Востоке встречается костяника звездчатая и костяника хмелелистная. Размножается это растение делением куста и отводками.

Костяника – это небольшое многолетнее травянистое растение, высотой до 30 см от земли. Имеет длинное зимующее корневище, от которого ежегодно отрастают надземные, покрытые тонкими шипами и оттопыренными волосками стебли. Прямостоящие стебли образуют бесплодные отростки (плети) длиной до 1,5 м. Листья сложные, тройчатые, овальной формы, покрыты щетинками. Край листа в виде зубчиков. Цветки у костяники белые, небольшие, обоеполые, собраны в несколько соцветий, напоминающих зонтики. Плоды костяники ярко-красного или оранжево-красного цвета, крупные, состоящие из 4 маленьких плодиков. Внутри каждого из них имеется морщинистая косточка. Ягоды сочные, кисловатые, напоминают по вкусу гранат.

Костяника зацветает в мае и июне. Плоды созревают в июле или августе.

Лекарственные заготовки костяники

Костяника богата витаминами С и Р, а также пектиновыми веществами. Потребление плодов костяники улучшает обменные процессы в организме, укрепляет сосудистую стенку и делает ее более эластичной, выводит токсические вещества из организма, снижает содержание холестерина в крови. Употребление костяники полезно при малокровии и простудных заболеваниях. В народной медицине отвар листьев и стеблей применяют при заболеваниях пищеварительного тракта, при опухолях, грыже и удушье, подагре, воспалении суставов, а также против цинги. В составе лекарственного сбора костянику используют для укрепления волос и борьбы с перхотью. В Сибири настои из листьев используют при лечении заикания, эпилепсии, и как успокаивающее средство.

Лекарственный сбор: взять по одной части травы костяники с корневищами, травы мох кукушкин лен, ветви с листьями омелы,

травы осоки острой. Измельчить, смешать и залить кипящей водой из расчета 50 г смеси на 1 л воды. Парить в духовке или печи в течение 3 часов, после чего процедить и мыть голову при себорее.

Костяника издревле употреблялась человеком в пищу. Из ягод костяники можно приготовить квасы и морсы, кисели и компоты, варенье и желе, соки и сиропы. Для этого не требуется быть опытным кулинаром. Ягоды едят обсыпанными сахаром, со сливками, с молоком или медом. Из них готовят соусы и сухие приправы. Костяничную водицу используют для приготовления на ней кофейного напитка.

Из костяники можно делать уксус и вино, сложный чай или заготовлять ее в сушеном виде. Но лучше костянику употреблять в питание, не подвергая термической обработке, а есть свежую со сливками, молоком, сахаром или медом. Это и полезнее, и вкуснее.

Сок из ягод костяники

Костянику вымыть, вместе с плодоножками залить кипящей водой, подождать, пока остынет, после чего протереть через сито. Мезгу отжать, добавить к соку сахар (500 г сахара на 1 л сока), довести до кипения, разлить в чистые стерильные бутылки и поставить на хранение в прохладное место. Для длительного хранения сок надо пастеризовать.

На 2 кг ягод – 1 л воды и 500 г сахара.

Сироп из костяники

В сок костяники насыпать сахар. Вскипятить, охладить и разлить в чистые банки. Укупорить и держать на холоде.

На 1 л сока костяники – 1 кг сахара.

Сок костяники

Промытую костянику вместе с плодоножками залить кипящей водой, дать остыть, протереть через сито. Мезгу отжать, добавить к соку сахар (500 г на 1 л сока), довести до кипения, разлить в чистые бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

На 2 кг ягод костяники – 1л воды, 500 г сахара.

Компот из костяники

Ягоды перебрать и промыть, залить 50%-ным сахарным сиропом, довести до кипения, разлить в прокаленные банки и поставить на хранение в прохладное место без дополнительной пастеризации.

На 1 кг ягод – 500 г сахара и 2 стакана воды.

Варенье из костяники

Ягоды залить горячим 65%-ным сахарным сиропом, оставить на 3—4 часа, после чего сироп слить и уварить до нужной густоты. Залить им ягоды и варить до готовности на слабом огне.

На 1 кг ягод – 1,2 кг сахара и 2 стакана воды.

Крыжовник

На территории России произрастают в диком состоянии 3 вида крыжовника. А всего в этом роде семейства крыжовниковых насчитывается более 50 видов, распространенных в Северном полушарии.

Крыжовник растет в долинах рек, среди зарослей кустарников, по каменистым горным склонам. Распространен в северо-западных районах России и на Кавказе.

Крыжовник европейский представляет собой кустарник высотой до 1,5 м. Его побеги покрыты шипами длиной до 2,4 см. Листья крыжовника 3– 5 лопастные, округлые, шириной от 1 до 6 см. Цветки расположены в пазухах листьев пучками в одиночку или по трое. Цветки пушистые, поникающие, в форме колокольчика, зеленоватого или красноватого цвета. Ягоды диаметром 1,3—1,5 см. Форма ягод шаровидная или эллипсоидальная. Плоды бывают зеленого, желтого или красноватого цвета, опушенные. Ягоды сочные. Цветет крыжовник европейский в мае и июне, плоды созревают в июле. Он культивируется во многих странах и является родоначальником большинства европейских сортов крыжовника.

Крыжовник игольчатый растет на Алтае, в Саянах, на каменистых горных склонах. Это растение представляет собой невысокий кустарник с побегами, густо покрытыми игловидными, длиной до 1 см, шипами. Листья с 3—5 острыми лопастями, шириной до 3 см. Сверху листья блестящие, голые. Цветки также голые, одиночные, розоватого или беловатого цвета. Ягоды диаметром 1,2—1,5 см, фиолетово-коричневого цвета с продольными полосами. Поверхность ягод голая. Ягоды вкусные. Этот вид крыжовника цветет в июне, плоды поспевают в июле – августе.

Крыжовник буреинский распространен на Дальнем Востоке, в бассейне среднего Амура, в Приморском крае. Растет в хвойных лесах по горным склонам, берегам рек и ручьев, обычно одиночно или небольшими группами. Это колючий кустарник с побегами, густо усаженными крупными и мелкими (длиной до 1 мм) шипами. Листья 3—5 лопастные, с обеих сторон опушенные. Цветки у этого растения колокольчатые, одиночные, крупные, коричневато-розового цвета. Ягоды диаметром около 1 см. Плоды грязно-зеленого цвета. Зрелые ягоды сладкие и съедобные. Крыжовник буреинский цветет в мае, плоды созревают в августе. Он зимостоек, может использоваться для посадки живых изгородей.

В плодах крыжовника содержатся белки, углеводы, клетчатка, глюкоза, фруктоза, сахароза, пектиновые вещества, органические кислоты, минеральные вещества (натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо). А также витамины: каротин, токоферол, аскорбиновая кислота, витамин В1,В2, РР, пиридоксин.

В диетическом и лечебном питании крыжовник рекомендуют при заболеваниях сердца, гипертонической болезни, атеросклерозе, ожирении и анемии. Что касается язвенной болезни в стадии обострения и энтеритов, то ягоды крыжовника приходится ограничивать или совсем не включать в рацион из-за большого количества клетчатки и органических кислот. Во всех других случаях крыжовник весьма желателен. Его используют как легкое слабительное и желчегонное, сосудоукрепляющее и мочегонное, нормализующее обменные процессы и кроветворное средство.

Заготовка из крыжовника

Спелый крыжовник предварительно промыть, растолочь в эмалированной посуде деревянным пестиком, залить горячей водой, поставить на огонь и нагреть (не доводя до кипения), непрерывно помешивая, 30 минут. Затем, не остужая, отжать сок.

Сок можно использовать сразу или разлить в банки, про стерилизовать и закатать. Оставшуюся массу, добавив по вкусу сахар (можно и без сахара), снова подогреть почти до кипения, сразу же переложить в банки вверх дном и дать остыть.

Такой крыжовник – прекрасная начинка для пирогов, из него получаются вкусные кисели и компоты.

На 1 кг ягод – 1/4 стакана воды.

Консервированный крыжовник

Отобрать для приготовления компота зрелые плотные ягоды, которые во избежание растрескивания следует наколоть булавкой. Ягоды выложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом и проварить 3—4 минуты на слабом огне. Ягоды вместе с сиропом разлить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 2 кг крыжовника – 0,5 кг сахара (2,5 тонких стакана).

Маринованный крыжовник

Отсортировать ягоды по размеру. Взять только одинакового диаметра, промыть, высушить, обрезать остатки цветка и веточек, переложить в стеклянные банки, чистые и просушенные. Затем приготовить маринад из 1 л воды, 2 стаканов сахара, корицы, лаврового листа и гвоздики (по вкусу). Прокипятить и влить 20—25 г уксусной эссенции. Когда маринад остынет, залить его в банки с крыжовником. Сверху положить лист черной смородины. Рекомендуется хранить в холодном месте, при температуре не ниже 0 ˚С. Маринованный крыжовник обычно добавляют в капусту, салаты, винегреты или используют в качестве гарнира к мясным блюдам.

Крыжовник, маринованный горячим способом

Отобрать зрелый крыжовник. Ягоды подготовить, промыть, наколоть и плотно уложить в стеклянные банки.

Пропорция заливки: на приготовление 1 л маринада взять 450 г воды, 400 г сахара, 0,5 стакана 5%-ного уксуса. В холодную воду положить сахар, перец, гвоздику и корицу. 5—10 минут кипятить. Полученную заливку охладить, процедить, добавить в нее уксус и залить ягоды крыжовника в банках. Банки необходимо стерилизовать в кипящей воде три минуты.

Крыжовник маринованный

I способ. Ягоды для маринада должны быть только зрелые и одинакового размера. Отобранные ягоды вымыть, обсушить, обрезать веточки и остатки цветка. Крыжовник уложить в стеклянные бутылки с широким горлышком емкостью 0,5—0,7 л, предварительно вымытые и прогретые на плите или на солнце.

Для маринада на 1 л воды взять 2 стакана сахарного песка и специи (несколько бутонов гвоздики, небольшой кусочек корицы, лавровый лист и немного соли). Все прокипятить и в кипящий раствор влить 20—25 г уксусной эссенции.

Остывшим маринадом залить заполненные крыжовником бутылки. В горлышко каждой бутылки туго заложить эстрагон и черносмородиновый лист. Горлышко закрыть пергаминной бумагой, потом металлической крышкой (если нет крышки, вырезать по размеру кружочки из картона), сверху – снова бумагой или целлофаном и обвязать.

Маринованный крыжовник можно добавить в капусту провансаль домашнего приготовления, в салаты, винегреты и подать на гарнир ко вторым блюдам, например, к жаркому.

Хранить маринады в подвале при температуре не ниже 0 ˚С.

II способ. Зрелый и крупный крыжовник любого сорта вымыть, дать стечь воде. Крупные ягоды наколоть деревянной заостренной спичкой в нескольких местах. Наполнить крыжовником банки до плечиков, постукивая их, чтобы в банку вошло больше ягод.

Для заливки на 1 л маринада взять 450 г воды, 400 г сахара, 100 г уксуса 9%-ного. В воду положить сахар и кипятить, добавив специи (5—6 горошин душистого перца, столько же гвоздики и небольшой кусочек корицы). Заливку остудить, процедить, добавить в нее уксус и залить этим маринадом крыжовник в банках. Заливку можно готовить из расчета 50%-ного уксуса и 50%-ного сока кислых ягод.

Заполненные банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой на подстилку и прогреть в кипящей воде 3 минуты (банки любой емкости), считая с момента закипания воды.

Изумрудное варенье

Взять 5 стаканов крупного зеленого недозревшего крыжовника, порезать на 2 части и удалить семена. Полную пригоршню свежих вишневых листьев, взятую обеими руками, промыть и залить холодной водой, поставить на огонь и вскипятить. Полученным раствором вместе с листьями залить крыжовник и оставить остужаться. Затем на 10—12 часов убрать в холодильник. (После этой процедуры ягоды приобретут более привлекательный вид.) Шумовкой вынуть ягоды и дать соку стечь. Весь образовавшийся сок слить и процедить.

Высыпать в таз 7 стаканов сахарного песка и залить 2 стаканами сока. Довести до кипения и положить в образовавшийся сироп вынутые из отвара ягоды (листья не класть). Варить при слабом кипячении 13—15 минут, пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. Перед концом варки добавить в варенье 8—10 свежих вишневых листьев и довести варенье до кипения. Снять с огня и оставить охлаждаться естественным способом. Листья из варенья не вынимать.

Варенье из крыжовника для украшения выпечных изделий «Изумрудное»

Это варенье лучше варить из крыжовника крупных зеленых сортов, еще недозрелого, с толстой кожей. У ягод удалить плодоножку и срезать ножом из нержавеющей стали верхушку с чашелистиком. Из места среза извлечь семена и положить ягоды в холодную воду на 24 часа для вымачивания. Воду часто менять.

Приготовить изумрудный сироп. Для этого в кипяченую воду положить горстку вишневых листьев и настаивать час. Когда вода позеленеет, отцедить воду от листьев и приготовить на ней сахарный сироп. Охладить сироп до 60—70 °С и залить им вынутые из воды вымоченные ягоды. Если ягоды в сиропе всплывут вверх, прижать их крышкой. Через 8—12 часов нагреть ягоды с сиропом почти до кипения и быстро охладить, затем варить еще 2—3 раза по 5 минут с 10—12-часовым выстаиванием. После варки варенье быстро охладить.

На 1 кг крыжовника – 6 стаканов сахара, 4,5 стакана воды, горсть вишневых листьев.

Варенье из крыжовника с орехами

I способ. Ягоды перебрать, вымыть, наколоть и смешать со слегка поджаренными и измельченными ядрами грецкого ореха. Залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения, снять с огня и выдержать в прохладном месте 10—12 часов. Затем варить до готовности.

На 1 кг крыжовника – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г очищенных грецких орехов.

II способ. Годится только крупный зеленый недозревший крыжовник. Ягоды промыть, бланшировать 2—3 минуты в горячей воде, быстро остудить в холодной. Затем ягоды слегка надрезать и осторожно нафаршировать поджаренными и измельченными грецкими орехами. Приготовить сахарный сироп, слегка остудить и еще горячим залить приготовленные ягоды. На слабом огне довести до кипения, снять с огня и оставить на 10—12 часов в прохладном месте. Затем варить до готовности.

На 1 кг крыжовника – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г очищенных грецких орехов.

Варенье из крыжовника 1

Ягоды перебрать, обрезать «хвостики» и «усики», вымыть и удалить семена. Сварить сироп и сразу же опустить в него ягоды. Варить до готовности. Если варенье варят из сладких сортов, то на каждый 1 кг ягод добавить 1—2 г лимонной кислоты.

На 1 кг крыжовника – 1—1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из крыжовника 2

Недозрелый, еще кислый крыжовник освободить от плодоножек, остатков венчика и наколоть каждую ягоду нескольких местах. Наколотые ягоды положить в холодную воду на 20—30 минут. Крупные ягоды надрезать сбоку острым ножом, вынуть зерна, после чего крыжовник положить в холодную воду и вымачивать в течение суток, часто меняя воду.

Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом, выдержать 2—3 часа, после чего варить варенье до готовности. В конце варки в варенье из крыжовника можно положить немного ванилина. Готовое варенье необходимо быстро охладить, чтобы избежать появления буро-коричневой окраски. Для этого таз с вареньем поместить в посуду с часто сменяемой холодной водой.

Варенье из крыжовника можно сварить и по другому способу: подготовленный, очищенный от зерен крыжовник промыть, поместить в миску, сбрызнуть водкой, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место на 5—6 часов. После этого откинуть ягоды на сито, опустить в приготовленный сироп и варить до готовности.

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из крыжовника 3

Взять две полные горсти свежих здоровых вишневых листьев, тщательно вымыть, залить холодной водой и довести до кипения. Кипящей водой залить крупные твердые ягоды крыжовника. Когда ягоды остынут, листья вынуть, а ягоды поставить в холодильник.

Через 12 часов сок слить и сварить на нем сироп. Сироп уваривать 5—7 минут и положить в него ягоды. Варить 15 минут, пока ягоды не станут прозрачными. За 2—3 минуты до окончания варки в варенье положить 8—10 свежих вишневых листьев и 2—3 веточки чабреца для улучшения аромата. Расфасовать вместе с листьями и укупорить.

На 1 кг крыжовника – 1,4 кг сахара, 2 стакана воды, 2 горсти вишневых листьев, 2—3 стебелька чабреца.

Желе из крыжовника

Взять не совсем дозрелые ягоды, промыть, дать воде стечь, рассортировать и удалить переспелые, гнилые и испорченные плоды. Отсортированный крыжовник проварить в течение 25

минут в небольшом количестве воды (4 стакана на 1 кг ягод) при слабом кипении, после чего сок сцедить и отфильтровать через капроновый чулок, а жом положить в полотняный мешочек и слегка отжать.

Отжатый сок профильтровать через капроновый чулок или фланель и варить до половины первичного объема, собирая шумовкой пену и примеси. Потом до полученного сока в несколько приемов добавить сахар (800 г на 1 кг) и, постоянно помешивая, подогреть сок до кипения. Когда сахар полностью растворится, снять пробу.

Если разлитое на тарелку желе быстро густеет, варку закончить, в противном случае ее продолжать до получения массы требуемой густоты.

Готовое горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 8, а литровые – 15 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Ассорти с крыжовником

Взять равные части ягод крыжовника, земляники, малины, смородины и кусочки яблок. Промыть, уложить в банки, залить горячим сиропом, накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Прогреть 10 минут при 85 °С, крышки закатать, банки перевернуть вверх дном.

Пюре из крыжовника

Крыжовник промыть, положить в таз для варки, налить воды (1 стакан на 1 кг ягод) и кипятить до полного разваривания ягод, после чего протереть ягоды через мелкое сито.

Пюре переложить в кастрюлю, добавить 2 стакана сахара на 1 кг ягодного пюре, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. Затем разлить в стерильные стеклянные банки и закатать жестяными крышками.

Джем из крыжовника

Отобрать зрелые здоровые ягоды. Примерно половину ягод размять пестом и с небольшим количеством воды подогреть до размягчения. Затем протереть массу через сито, смешать с сахаром, подогреть на слабом огне до полного его растворения. В пюре положить остальные ягоды и варить до готовности.

На 1 кг крыжовника – 500—900 г сахара.

Джем из крыжовника и черной смородины

Из ягод черной смородины выделить сок и сварить на нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

Если ягоды начинают развариваться, варку прервать на 10—12 часов.

На 1 кг крыжовника – 500 г черной смородины, 800—900 г сахара.

Джем из крыжовника с вишней

Крыжовник бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, после чего протереть через сито и отжать сок. Вишню промыть, удалить косточки и пропустить ягоды через мясорубку. Полученную вишневую массу выложить в таз, добавить воду, поставить на огонь, слегка проварить, после чего всыпать сахар и варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Перед концом варки добавить сок крыжовника. Джем расфасовать методом горячего разлива. Банки закатать.

На 200 г сока крыжовника – 1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 150 г воды.

Мармелад из крыжовника

Твердые недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями прибавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

На 1 кг крыжовника – 550 г сахара.

Уксус из крыжовника 1

Ягоды крыжовника (можно отходы, оставшиеся при переработке крыжовника) тщательно промыть, положить в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она покрыла массу на 1—2 см, и добавить растворенный сахар (150 г сахара на 1 кг ягодной массы). Массу поставить в теплое темное место, часто помешивать. Через две недели процедить. Сок перелить в большие бутыли, не доливая до верха 10—12 см. Бутыли закрыть пробками из ваты и оставить для брожения. Еще через 2 недели уксус готов.

Осторожно перелить в бутылки, не доливая до верха 3—4 см. Осадок процедить через плотную ткань. Хранить бутылки плотно укупоренными в холодном темном месте при температуре от 2 до 14 °С.

Уксус из крыжовника 2

Раздавить пестиком подготовленные ягоды крыжовника (1,5 кг), поместить в трехлитровую банку и залить 1,5 л кипяченой охлажденной воды. Добавить 200 г сахара, перемешать. Завязать банку марлей, поставить в светлой комнате на 3 месяца. Образовавшийся уксус слить с осадка в отдельную посуду и хранить в прохладном месте.

Компот из крыжовника 1

Выбрать крупные ягоды, вымыть, наколоть булавкой в нескольких местах, уложить в поллитро-вые банки и залить холодным 40%-ным сахарным сиропом. Банки поставить в кастрюлю с холодной водой, прогреть при 85 °С в течение 10—15 минут, закатать и перевернуть вверх дном. Охладить.

Компот из крыжовника 2

Ягоды наколоть булавкой и уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом так, чтобы он переливался через края горла. Выдержать 5 минут, затем сироп слить, вскипятить и снова залить ягоды в банках. Операцию повторить еще раз, после чего банки закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара (3 тонких стакана).

Компот из крыжовника с черной смородиной

Зрелые, плотные ягоды крыжовника наколоть булавкой и уложить в банки вместе с отобранными ягодами смородины по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые – 10—12 минут. Закатать.

На 1 кг крыжовника – 0,5 кг смородины; для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара (3 тонких стакана).

Компот из крыжовника с вишней

Для компота отобрать зрелые, плотные ягоды крыжовника и спелую сладкую вишню.

Ягоды крыжовника наколоть булавкой. В банки укладывать слоями, чередуя слой вишни, слой крыжовника. Залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые – 10—12 минут. Закатать.

На 1,5 кг крыжовника – 1 кг вишни; для сиропа: на 1 л воды – 300—400 г сахара (1,5—2 тонких стакана).

Сок из ягод крыжовника

Ягоды размять в эмалированной посуде деревянным пестиком, залить горячей водой (0,25 стакана воды на 1 кг ягод), поставить на огонь и нагревать, не доводя до кипения. Непрерывно помешивая, держать на медленном огне 30 минут. Затем быстро отжать из горячего крыжовника сок. Сок разлить в банки и закатать крышками.

Сок крыжовенный

Годится только зрелый крыжовник. Ягоды размять в эмалированной посуде деревянной толкушкой, залить горячей водой, поставить на слабый огонь и прогреть 6—8 минут, не доводя до кипения и непрерывно помешивая. Затем в горячем виде протереть через сито, довести до слабого кипения, осторожно помешивая, влить сахарный сироп и перемешать. В горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть

вверх дном, закутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг крыжовника – 200—250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки), 0,5 л воды.

Лимонник

Лимонник китайский или лимонное дерево, прозванный в народе «пятивкусица», – это растение из семейства магнолиевых, оно же семейство лимонников. Всего на земном шаре произрастает 25 видов лимонника. В основном они распространены в тропиках и субтропиках Азии и в Северной Америке. На территории России произрастает только один вид лимонника. В нашей стране наиболее продуктивные заросли лимонника сосредоточены в Приморском и Хабаровском краях, на юго-востоке Амурской области, на юге острова Сахалин и самых южных Курильских островах.

Растет лимонник в хвойно-широколиственных и широколиственных лесах, по долинам рек и берегам ручьев, на вырубках, старых гарях, опушках, прогалинах, по обочинам дорог. Лимонник предпочитает богатые аллювиальные, супесчаные и темно-бурые горно-лесные хорошо дренированные почвы легкого механического состава, с умеренной влажностью. Заболачивания не выносит. Непригодны для его посадок тяжелые глинистые почвы. Он светолюбив, хорошо плодоносит только на освещенных участках, но удовлетворительно переносит и сильное затенение. Лучше растет при повышенной влажности воздуха. У лимонника низкая засухоустойчивость и высокая зимостойкость.

Это растение представляет собой многолетнюю листопадную деревянистую лиану, достигающую высоты до 15 м, с длинным корнем и морщинистой, шелушащейся темно-коричневой корой, покрытой многочисленными выпуклыми светлыми чечевичками.

Стебли вьющиеся, нередко ветвящиеся, обвивающие деревья и кустарники. Побеги покрыты гладкой желтоватой корой, упругие, прочные на излом, трех основных типов: ростовые (длиной до 160 см), смешанные (длиной до 50 см) и плодовые (длиной около 15 см). Обвивающей способностью обладают только два первых типа. Они обвивают стволы и ветви деревьев и кустарников по часовой стрелке. Листья обратнояйцевидные с клиновидным основанием, неглубоко-зубчатые, длиной до 10 см и шириной 4—5 см, сверху блестяще-зеленые, мясистые, с резко выраженными жилками. Цвет жилок и черешков розоватый. Встречаются как однодомные, так и двудомные растения. Цветки у молодого растения розовые, впоследствии становятся белыми, восковидными. При увядании желтеют. Цветки источают слабый приятный запах, опыляются насекомыми, в основном мелкими жуками, пчелами и мухами. Нектарников и нектара не имеют. Плоды-ягоды оранжево-красного цвета, шарообразные, диаметром

5– 7 мм, образуют плотную кисть из 20—50 ягод. Семена в ягодах блестяще-желтые. Масса одной кисти достигает 12 г, а ягоды 0,4 —0,7 г (в сухом виде 0,07 г). Ягоды обладают характерным ароматом и вяжущим кислым вкусом. Размножается семенами и, главным образом, вегетативным путем: корневищной порослью, черенками и отводками.

Лимонник давно и успешно культивируется как плодовое, лекарственное и декоративное растение, в том числе и в новых для него районах: в Подмосковье, Ленинградской области и ряде других.

Листья появляются в конце мая. Зацветает лимонник с середины июня, цветение продолжается 13 недель. Ягоды созревают в конце сентября или в начале октября. Плоды висят на ветках почти всю зиму. С одного растения можно собрать до 45 кг ягод. Обильные урожаи бывают один раз в несколько лет.

Сушка лимонника

Кисти срывать следует очень осторожно, чтобы не повредить растения. Нельзя стягивать лианы с деревьев и кустарников, а также рубить их. Поврежденные лианы обычно перестают плодоносить. Собранные ягоды укладывают в корзины, бочки, эмалированные ведра. Оцинкованные ведра использовать для этого нельзя, так как они окисляются от сока ягод. Перед сушкой ягоды надо слегка подвялить. Затем сушить в духовке при температуре 60 °С в течение 3—4 дней.

Листья и побеги лимонника следует собирать в начале августа. Сырье измельчают, раскладывают тонким слоем и сушат в хорошо проветриваемом помещении или под специально оборудованным навесом.

Лекарственные заготовки лимонника

В семенах лимонника содержится эфирное масло, жирные масла, тонизирующее вещество схизандрин. В цельных плодах лимонника содержатся сахара, белковые вещества, лимонная, яблочная и винная кислоты. В 100 г сырых плодов лимонника содержится: от 35 до 70 мг витамина С, до 100 мг витамина Р, а также кальций, железо, фосфор, марганец.

Своим названием растение обязано запаху, появляющемуся при растирании стеблей или корней. Кроме других ценных веществ, в нем содержатся дубильное вещество и витамин С. Плоды и семена лимонника используют в лечебных целях. Из них готовят лекарственные препараты различного вида, формы и

консистенции. Используются настойки как средство, стимулирующее сердечно-сосудистую систему, регулирующее кровообращение, возбуждающее дыхательный центр. Медицинская промышленность выпускает лимонник в виде таблеток. Все чаще лимонник применяется при гипотонии, нервных заболеваниях, авитаминозе. Препараты из лимонника эффективно действуют на организм при общей усталости и слабости, повышенной сонливости, при дизентерии и цинге.

О тонизирующем и освежающем действии плодов лимонника было известно еще в V в.

В Китае врачи использовали его в лечебной практике. Лимонник известен у малых народов России как общеукрепляющее средство. Оленеводы и жители Сибири, а так же охотники Дальнего Востока считают, что если человек, отправляясь на охоту, съест большую горсть сушеных ягод лимонника, то он не будет чувствовать усталости целый день и не станет страдать от холода.

Лимонник очень полезно принимать во время спортивных состязаний и продолжительных переходов, при выполнении умственной и физической работы. Лимонник оказывает стимулирующее и тонизирующее действие на центральную нервную систему, снимает усталость, повышает работоспособность, усиливает остроту ночного зрения, стимулирует сердечно-сосудистую систему и дыхание, снижает содержание сахара в крови, расширяет периферические кровеносные сосуды, повышает кровяное давление.

Противопоказано употреблять лимонник при сильном нервном возбуждении, бессоннице, повышенном кровяном давлении и нарушениях сердечной деятельности. Препараты из лимонника рекомендуется принимать натощак или через четыре часа после еды.

Сок лимонника из сушеных ягод

Залить водой ягоды в пропорции: на 1 л воды – 4 столовые ложки ягод. Прокипятить в закрытой эмалированной посуде 10 минут. Затем оставить для настаивания на 12 часов, процедить через марлю, добавить сахар (1 стакан сахара на 1 л сока), нагреть до растворения сахара при постоянном помешивании. Разлить в посуду небольшой вместимости, укупорить прокипяченными пробками и хранить на холоде.

Ягоды лимонника в сахаре

Ягоды отделить от плодоножек, промыть, обсушить на марле, засыпать двойным количеством (по массе) сахара, перемешать, поместить в стеклянные банки, закрыть крышкой или бумагой, хранить в прохладном месте. Использовать как приправу к чаю.

Сироп из ягод лимонника

Промытые ягоды лимонника отжать через 2 слоя марли до получения сока. Сок слить в кастрюлю. Положить сахар (в пропорции: 1,5 кг на 1 л сока), подогреть до растворения сахара и разлить в прокипяченную посуду. Хранить в темном холодном месте.

Малина

Малину лесную также называют ежевикой или медвежьей ягодой. К этому же роду семейства розоцветных принадлежит около 600 видов растений. Из них в России в диком состоянии произрастает около 65 видов. Среди них: малина, ежевика, морошка, княженика и костяника. Сюда относятся и травянистые растения, и полукустарники. Биологические запасы свежих плодов малины оцениваются ориентировочно только для азиатской части России в 2,8 млн т. В том числе в Западной Сибири – 0,5 млн т, на Дальнем Востоке – 1,5 млн тонн. Учесть площади зарослей малины практически невозможно. Они исчисляются десятками миллионов гектаров.

Дикая малина отличается от культурной плодами. Ее костянки срастаются не так плотно, как у культурной, легко отделяются от конического цветоложа и при созревании и сборе легко рассыпаются, отчего дикая малина и носит в народе название сыпучка. У дикорастущей малины ягоды более ароматны, чем у культурной. Цветет малина в июне (в южных районах в мае). Плоды поспевают через 35—40 дней после начала цветения в июле – августе.

Плодоношение у дикой малины обильное. Плоды заготавливают при полном их созревании, собирают в сухую погоду, после высыхания росы. Обильные урожаи бывают через 3—4 года. Наиболее высокая продуктивность малинников характерна для молодых вырубок и гарей. Малина является отличным медоносом. С одного гектара малинника может получить до 100 кг лечебного меда.

Плодами дикой малины лакомился еще первобытный человек. Малина, по-видимому, одна из первых ягод, вошедшая в меню древнего человека. Косточки малины находят в раскопках каменного и бронзового веков. Первые письменные сведения о малине доносят нам древнегреческие писатели. Культивируют малину с III века до нашей эры. С глубокой древности и до наших дней малина является одной их самых любимых русским народом ягод. В Древней Руси вместо чая пили «взварец» из малины и клюквы.

Как ни одна из других ягод, малина нашла широкое отражение в народном творчестве: в песнях, сказках, пословицах и поговорках. О красавице говорили: «Во рту калина, а в носу малина», или: «Что твоя малина!»

Этот дикорастущий полукустарник распространен в лесной полосе европейской части России, а также в Сибири и в лесном

поясе Кавказа. Малина обыкновенная растет в подлеске, среди кустарников, по опушкам, полянам, буреломам, оврагам, поймам рек, на влажных богатых почвах, около дорог. Так же ее можно встретить на солнечных каменистых склонах. Малина предпочитает вырубки и гари, образуя здесь густые заросли. В горах поднимается до верхней границы леса. Размножается малина семенами и корневыми отпрысками.

Малина – это полукустарник высотой до 2 м с травянистыми побегами. Вегетативные побеги малины однолетние, а генеративные – двулетние. Последние отмирают после плодоношения. Годовалые побеги прямостоячие, с поникающей верхушкой, волосистые, сизоватого цвета. Стебли у этого растения покрыты шипами или щетинками. Листья сверху темно-зеленые, снизу беловатые от покрывающих их волосков, на плодоносящих побегах тройчатые. Цветки белые, мелкие, собраны в слегка поникающие соцветия, которые «сидят» на верхушках стеблей или в пазухах листьев.

Плоды представляют собой мелкие костянки, сросшиеся в общий, похожий на ежевику, сложный плод почти овальной формы. Плоды сложные, состоящие из множества мелких (около 3 мм), сочных, бархатисто-пушистых костянок. Ягоды шаровидные, диаметром до 2 см. Ягоды малины красного или малинового цвета, иногда желтые. Они легко отделяются от белого конического плодоложа.

Малина сахалинская распространена на Среднем Урале, в Западной, Восточной Сибири и по всему Дальнему Востоку. Представляет собой полукустарник высотой до 1 м, с косым многоглавым корневищем. Растет повсеместно в лесах, чаще в зарослях кустарников, на прогалинах.

Побеги у малины сахалинской волосистые, с сизым налетом и многочисленными красноватыми игольчатыми шипами. Листья всегда тройчатые, зубчатые. Листья сверху голые, красноватые, снизу беловойлочные. Цветки у этого вида малины белые, расположены на обильно покрытых железками и шипами цветоносах и цветоножках. Цветки собраны в пазушные малоцветковые соцветия. Плоды сахалинской малины красные или бледные, волосистые, сладкие.

Цветет это растение в июне, плоды созревают в августе.

В качестве лекарственного средства особенно ценна дикая малина, так как ее ягоды более ароматны, при сушке лучше и дольше сохраняют в себе ценные биологически активные вещества.

Сушеная малина

Собирают вполне зрелые плоды, отделяют от цветоложа, перебирают, удаляя случайно попавшие мелкие листья и испорченные плоды. Сушат в слабо нагретых духовках или в охлажденных печах. Перед сушкой плоды можно провялить на солнце. Хорошо высушенные плоды при сжимании не склеиваются в комки и не окрашивают кожу рук.

Сушеные ягоды малины хранят в льняных мешочках, в стеклянных банках, в коробках в сухом и темном месте.

В плодах малины содержится вода, клетчатка, углеводы (глюкоза, сахароза, фруктоза), дубильные вещества, пектиновые вещества, зола. А также минеральные вещества (калий, магний, натрий, кальций, фосфор, железо, йод) и витамины (С, В, РР и каротин).

Лекарственные заготовки малины

Длительное время на Руси малина считалась чуть ли не универсальным лекарством от многих недугов. Листья малины издавна используются в народной медицине для приготовления настоев, помогающих при простуде. До сих пор в некоторых областях России листья малины используют в качестве добавки к салатам, овощным блюдам и винегретам. Цветы малины отваривали в воде и этим отваром обмывали лицо от угреватости и от воспаления глаз. Отваром листьев малины и ежевики, смешанным с поташом, окрашивали волосы в черный цвет. Ягоды малины очень вкусны, и едва ли кто-либо добровольно от них откажется. Но нужно знать, что ягоды противопоказаны больным подагрой и нефритом. Малина является жаропонижающим средством, улучшает аппетит, нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта, успокаивает боли в животе, служит противорвотным и противовоспалительным средством. Ее назначают при кашле и авитаминозе, при ангинах и гипертонической болезни.

Сушеные плоды употребляют для приготовления потогонного чая при гриппе, хроническом ревматизме, кори. В последнем случае употребляют отвар из ягод малины с медом. При ангинах и воспалениях гортани полощут горло водными настоями листьев. Настои из плодов малины принимают внутрь при воспалительных заболеваниях кишечника, острых поносах, при кожных болезнях (сыпях, угрях, дерматитах), заболеваниях органов дыхания. Употребляют их при желудочных и других кровотечениях как кровоостанавливающее средство.

Наружно при угрях, рожистом воспалении, дерматите рекомендуются настои и отвары из цветков и листьев малины, а

так же мазь из свежих истолченных листьев малины, которую несложно приготовить в домашних условиях.

Малина протертая

Ягоды промыть, просушить, протереть через сито деревянной ложкой, добавить сахар, тщательно перемешать. Разложить в стеклянные стерилизованные сухие банки.

Пропастеризовать в кипящей воде 20 минут, закатать крышками.

Хранить в холодильнике.

На 1 кг малины – 500 г сахара.

Малина с сахаром

Малину промыть, уложить в банки, пересыпая сахаром.

Когда ягоды осядут, через 20 минут дополнить банки малиной доверху. Затем про стерилизовать в кипящей воде и закатать крышками (поллитровые банки – 8 минут, литровые – 12 минут).

На 1 кг малины – 1 кг сахара.

Малина консервированная

I способ. Вымытые ягоды выложить в таз для варенья, залить сахарным сиропом и оставить на 5– 6 часов. Затем нагреть до кипения, охладить, разложить в подготовленные банки и стерилизовать 5—8 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

II способ. Ягоды перебрать, уложить в простерилизованные сухие банки, залить горячим 40%-м сахарным сиропом и стерилизовать: поллитровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 700 г сахара (3,5 тонких стакана).

Малина «витаминная»

Ягоды тщательно перебрать и пропустить через мясорубку или размять толкушкой. Измельченную массу смешать с сахаром и, осторожно помешивая, нагреть на слабом огне до полного растворения сахара, не допуская кипения.

В горячем виде полученную массу разложить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 30 минут.

На 1 кг малины – 300—700 г сахара.

Малина протертая

Ягоды тщательно перебрать и протереть через сито. Сварить сахарный сироп, профильтровать, вновь довести до кипения и залить им протертую малину. Быстро размешать, разлить по банкам и закатать.

На 1 кг малины – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды тщательно перебрать и протереть через сито. Сварить сахарный сироп, профильтровать, вновь довести до кипения и залить им протертую малину. Быстро размешать, разлить по банкам и закатать.

На 1 кг малины – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Варенье из малины 1

Малину не мыть, тщательно перебрать, добавить чисто вымытую землянику, засыпать сахаром и поставить на очень слабый огонь. Нагревать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Когда варенье начнет закипать (появятся первые пузырьки), его осторожно переложить в чистые банки, герметично укупорить и, перевернув банки вверх дном, оставить их для полного остывания.

На 1 кг малины – 1 кг сахара, 1 стакан земляники.

Варенье из малины 2

Малину очистить, засыпать сахарным песком или залить теплым сахарным сиропом и выдержать 3—4 часа. После этого варить 5—6 минут, удалить пену, дать 15—20 минут постоять, а затем варить до готовности. Быстро охладить погружением таза в холодную воду.

На 1 кг малины – 4 стакана сахарного песка, 2 3/4 стакана

воды.

Варенье из малины 3

Ягоды малины очень нежные, легко мнутся и портятся, поэтому варенье из них рекомендуется варить в день сбора.

Малину перебрать и удалить листики. Если ягоды чистые, собранные в лесу или на садовом участке, то можно ее не мыть. Ягоду, приобретенную в магазине или на рынке, лучше промыть в дуршлаге, опустив его в чистую холодную воду. Сварить густой сироп из сахара и воды, слегка охладить и засыпать в него малину.

Выдержать около получаса, затем варить до тех пор, пока капля сиропа, налитая на холодное блюдечко, не перестанет расплываться. Добавить винную кислоту и проварить варенье еще 2—3 минуты. Снять с огня и встряхнуть посуду с вареньем, чтобы пена и семечки всплыли на поверхность. Удалить их шумовкой.

Выдержать варенье 3—4 часа, затем переложить в банки.

На 1 кг спелой, но крепкой малины – 2 кг сахара, 2 чайные ложки винной кислоты.

Малиновое варенье

Малину не мыть, но если в ягодах обнаружены личинки малинового жука (белые червячки), то выложить ягоды в дуршлаг и погрузить в холодную подсоленную воду – личинки всплывут. Ягоды обсушить, рассыпав на чистой ткани или бумаге. Затем выложить в кастрюлю или таз, пересыпая послойно сахарным песком, и выдержать в прохладном месте 10—12 часов.

После этого добавить в ягоды полстакана воды и варить на слабом огне до готовности в один прием.

Чтобы ягоды не потемнели, добавить в конце варки 1—3 г лимонной кислоты.

На 1 кг малины – 1—1,2 кг сахара.

Варенье из малины быстрое

Сварить сироп до средней густоты, добавить подготовленную малину, кипятить, пока не будет показываться пена, которую снять, варенье из таза перелить в другую посуду, дать охладиться и переложить в банки.

На 2 кг малины – 1,6 кг сахарного песка.

Малиновое варенье без волы

Варится это варенье маленькими порциями до 1 кг. На поллитровую банку свежей малины взять столько же сахара. Малину не мыть, но тщательно перебрать. Обязательно добавить горсточку земляники или луговой клубники, которую нужно вымыть и обсушить. Ягоды засыпать сахаром и нагреть на очень слабом огне до полного растворения сахара и закипания. Сразу же после появления пузырьков варенье с плиты убрать.

Варенье не перемешивать, а сразу же разлить горячим по банкам и закатать.

На поллитровую банку малины – поллитровая банка сахара.

Мармелад из малины

Вымыть ягоды, убрать плодоножки, подождать, пока вода стечет. Пересыпать сахарным песком. Поставить в прохладном месте на сутки. Переложить ягоды вместе с соком в таз для варенья, подержать на слабом огне, потом огонь усилить и варить, помешивая деревянной мешалкой. Если мармелад не пускает сока, значит, он готов.

Повидло из малины 1

Малиновый сок, полученный из 1 кг ягод, слить в медный таз или кастрюлю, прокипятить 10 минут. Всыпать 900 г сахара и снова прокипятить 20 минут. Разлить в стеклянные поллитровые банки, оставить их до следующего дня, не прикрывая крышками. На следующий день пастеризовать в кипящей воде в течение 15 минут, после чего герметично укупорить.

Повидло из малины 2

Перебрать 2 кг малины и припустить с 1—2 кофейными чашками воды до мягкости, после чего протереть через сито для удаления семечек. В полученное пюре добавить 1 кг сахара. Варить повидло до необходимой густоты. Для проверки готовности налить каплю на холодное блюдце; если капля не расплывется, то повидло готово.

На 2 кг малины – 100 мл воды, 1 кг сахара.

Малиново-ананасный конфитюр

Требуется: 1 банка ананасового компота, 250 г малины, 1 пакетик ванильного сахара, 35 г желатина на 1 кг фруктов, 500 г сахара, 3 столовые ложки рома (заменить водкой).

Открыть банку ананасового компота, вынуть кусочки ананаса, дать стечь соку. 3/4 количества ананасовых кусочков измельчить до пюре, остаток нарезать тончайшими ломтиками. Малину размять вилкой. Фрукты положить в посуду для варенья. Смешать ванильный сахар, 2 столовые ложки сахара и желатин и добавить во фрукты. Помешивая, довести до кипения, всыпать оставшийся сахар и 1 минуту кипятить. Добавить ром. Крышки закатать и банки поставить на крышки на 15 минут.

Желе из малины

Только что сорванную малину рассортировать, удалить гнилые ягоды и посторонние примеси, положить плоды в дуршлаг и промыть, погружая дуршлаг в ведро с водой. Ягоды с личинками малинового жучка перед тем, как мыть, погрузить на две минуты в однопроцентный раствор столовой соли (10 г на 1 л воды). Личинки удалить, а малину собрать в дуршлаг и погрузить в ведро с чистой водой.

Отсортированные ягоды положить в эмалированную кастрюлю, залить водой (2 стакана на 1 кг плодов), поставить на огонь и варить в течение 15 минут при слабом кипении. Полученный сок сцедить и профильтровать через капроновый чулок или фланель, а жом положить в полотняный мешочек и слегка отжать. Отжатый сок отфильтровать и уварить на одну треть первичного объема, снимая шумовкой примеси.

К полученному соку в несколько приемов добавить сахар (700 г на 1 л) и, постоянно помешивая, подогреть сок до кипения. Потом добавить 15 г предварительно растворенного желатина и 3 г лимонной кислоты и снова довести сок до кипения. Когда сахар полностью растворится, снять пробу. Если разлитое на тарелку желе густеет быстро, варку закончить. В противном случае, в желе добавить немного желатина и лимонной кислоты или же варить его до получения массы нужной густоты.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 10, а литровые – 15 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже от верха горлышка банки. После

пастеризации тару сразу же закупорить, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Желе из малинового сока приготовить также в смеси с другими соками. В этом случае характерный вкус и приятный запах малины чувствуется тогда, когда малиновый сок составляет четверть от всего объема взятых соков.

Малиновое желе

Свежие, не перезревшие ягоды перебрать, отжать из них через марлю сок, вылить в кастрюлю, добавить сахар и нагреть, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести сок до кипения и уварить примерно на одну треть (приблизительно 40 минут), добавив в самом конце 1—2 г лимонной кислоты. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым про стерилизованным банкам, закатать и пастеризовать 20—30 минут. (При пастеризации должно быть очень слабое бурление воды, почти незаметное.) Банки охладить в естественном состоянии.

На 1 л сока – 600—650 г сахара (3—3,5 тонких стакана).

Желе сборное

Берется 1 кг спелых ягод смородины и по 500 г клубники или малины. Все ягоды промыть, перебрать и протереть через сито. Сварить из сахара и воды сироп (в пропорции: на 400 г сахара – 50 г воды). На каждый стакан протертого ягодного пюре взять 1,5 стакана сахарного сиропа. Ягодное пюре положить в остывший сироп, перемешать, разлить в стеклянные банки и поставить на солнце на неделю, закрыв банки марлей. Через неделю укупорить банки с желе следующим образом: вырезать кружок бумаги, смочить водкой, наложить на желе, а сверху обвязать пергаминной бумагой. Хранить в холодном месте.

Ассорти с малиной

Взять равные части ягод крыжовника, земляники, малины, смородины и кусочки яблок. Промыть, уложить в банки, залить горячим сиропом, накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Прогреть 10 минут при 85 ˚С, крышки закатать,

банки перевернуть вверх дном.

Смоква из малины

Малину тщательно перебрать, высыпать в кастрюлю или в таз для варенья, пересыпать сахаром, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определять по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отстать от дна. Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1—2 см) и подсушить в нежаркой духовке при открытой дверце. Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки или картонные коробки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки плотно укупорить пергамином (в коробки уложить на листы пергаминной бумаги, смазанные маслом). Хранить в прохладном месте.

На 1 кг малины – 0,5 кг сахара (2,5 тонких стакана).

Сок малиновый натуральный

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и промыть, опуская в кастрюлю с водой, размять деревянной толкушкой, выложить в эмалированную кастрюлю с предварительно нагретой до 60 ˚С водой и нагреть ягоды до той же температуры на слабом огне, постоянно помешивая. Снять с огня, накрыть крышкой и выдержать 10—15 минут, после чего отжать сок, профильтровать, довести до кипения и в горячем виде разлить по банкам. Закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до остывания.

Сок малиновый с сахаром

Вскипятить сахарный сироп и смешать его с горячим свежеприготовленным малиновым соком, прикрыть крышками и пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 л малинового сока – 100 г сахара (0,5 тонких стакана), 150 г воды.

Сброженный сок из малины

Отобрать зрелые неповрежденные ягоды, ополоснуть их 3—4

раза чистой водой и дать ей стечь. Ягоды слегка размять руками. Полученную мезгу и сок поместить в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон уложить 8 кг мезги). При желании добавить в мезгу сахар (100—150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко завязать марлей и поставить в теплое место на 2—3 дня.

Образовавшийся в баллоне сок слить в другой баллон, который немедленно закрыть водяным затвором. Выдержать сброженный сок под водяным затвором до прекращения выделения пузырьков в стакане с водой, т. е. до окончания брожения.

Для осветления сброженного сока баллон вынести в холодное помещение и выдержать под водяным затвором 30—50 дней, после чего сок осторожно слить с осадка при помощи сифона. Расфасовать сок в бутылки, которые укупорить и хранить в лежачем положении.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги влить в баллон с мезгой столько 30%-ного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь поставить на дображивание. Через 3—4 дня вторично слить полученный сок и отжать мезгу.

Собранный сок слить в баллон и поставить на дображивание под водяным затвором.

По окончании брожения сок слить с осадка при помощи сифона, разлить в бутылки и укупорить пробками.

Компот из малины 1

Приготовить сахарный сироп. Малину перебрать, выложить в дуршлаг, вымыть, погружая в холодную воду, дать стечь воде. Вымытые ягоды уложить в банки и залить сахарным сиропом. Закатать крышкой и стерилизовать 8—10 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

Компот из малины 2

Ягоды подготовить, залить 50%-ным сахарным сиропом (горячим), выдержать в нем 3—4 часа. Потом нагреть до кипения, разлить в банки и пастеризовать.

На 2 стакана малины – 100 г сахара и 2 стакана воды.

Компот из малины по-украински

Охладить отфильтрованный сахарный сироп и залить им приготовленные ягоды. Ягодную массу поставить в холодильник на 8 часов, после чего довести до кипения и пастеризовать при 85—90 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Малиновый ликер

Чистые спелые ягоды малины насыпать до половины стеклянной бутыли. Остальную половину наполнить водкой или спиртом. Бутылку выставить на солнце на 30—40 дней, время от времени взбалтывая ее.

Процедить, сварить густой сироп и, когда остынет, смешать с настойкой. Процедить снова, разлить в бутылки и хранить их в лежачем положении.

Сладкое малиновое вино

Приготовить из одного малинового сока. Для приготовления 10 л вина взять 6 л сока, 2,4 кг сахара и 2,6 л воды. Вино приготовить и спиртовать так же, как и сладкое вишневое вино.

Малиновая наливка 1

Выжатый из малины сок (6,5 л) смешать в кадке с 3 л меда, накрыть кружочком и поставить в холодное место. Когда наливка начнет бродить, регулярно снимать пену; через 2 недели процедить, слить в бутыль, закупорить и закопать в погреб в песок.

Малиновая наливка 2

Свежую зрелую и отсортированную малину положить в дуршлаг, погрузить в ведро с водой, дать воде стечь и очистить малину от чашелистиков и плодоножки. Если малина заражена личинками малинового жучка, то ее погрузить на 7—8 минут в 1%-ный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удалить, а малину собрать в дуршлаг и снова погрузить в ведро с водой, после чего дать воде стечь.

Очищенную малину засыпать в стеклянный баллон, добавить сахар, закрыть баллон марлей и поставить в теплое место на 3—4 дня. После этого снять с баллона марлю, установить водяной затвор и выдержать 12—20 дней (до полного прекращения брожения).

Сняв водяной затвор наливку профильтровать через марлю и

вату, уложенные в воронку или дуршлаг, а затем разлить в бутылки и укупорить их пробками. На 10-литровый баллон взять 7 кг малины и 2,5 кг сахара.

Из оставшейся мезги можно приготовить сброженный малиновый сок.

Морошка

В России ягодники морошки занимают площадь более 100 тыс. га. Урожайность с одного гектара в среднем составляет 150—200 кг. Биологический урожай ягод оценивается приблизительно в 20 тыс. тонн. Другие местные названия морошки следующие: вахлачка, глажина, муромка.

Морошка растет на моховых, сфагновых и торфяных болотах, в багульниковых заболоченных сосняках. Дикорастущие заросли облепихи в России и в странах ближнего зарубежья занимают площадь около 40 тыс. га с ежегодным возможным объемом заготовок ее плодов до 4,5 тыс. тонн. В России облепиха диким образом произрастает в приморской части Калининградской области. На Северном Кавказе ее заросли имеются в Дагестане, Кабардино-Балкарии, Северной Осетии. В Сибири наиболее крупные массивы облепихи сосредоточены на Алтае по рекам Бия, Катунь, Чуя, Чулышман, Башкаус, в Туве и в Бурятии по рекам Темник, Джида, Про, Селенга, Иркут. В этих районах облепиха представлена в основном кустами высотой до 1,5 м, но встречаются и деревца высотой до 3—4 м с диаметром ствола до 10 см. В Тункинской долине по реке Иркут (в Бурятии) встречаются низкорослые популяции с высотой кустов в среднем 40—60 см, отличающихся высокой продуктивностью и отсутствием колючек.

Средний куст в эксплуатируемых зарослях дает 150 г плодов за один год. Средний хозяйственный сбор плодов облепихи в дикорастущих зарослях составляет около 250 кг с 1 га.

Морошка в сахаре

Свежесобранные ягоды всыпать в трехлитровые банки, засыпать сахаром, оставить на сутки. На следующий день добавить сахар, чтобы ягоды были полностью им покрыты.

Сок из ягод морошки с сахаром

Ошпарить кипятком вымытые ягоды морошки, протереть через сито, добавить сахар из расчета 500 г на 1 л сока. Для длительного хранения сок пастеризуют.

Моченая морошка

Подготовить деревянные кадки, хорошо их вымыть, засыпать туда не перезревшую морошку, залить охлажденной кипяченой водой, влить небольшое количество сахарного сиропа и поставить в погреб для длительного хранения.

Пастила из морошки с яблоками

Пропустить через мясорубку 1 кг яблок и 1 кг морошки.

Смешать с 2 кг сахара и уварить до консистенции густой сметаны.

Полученную массу вылить в лотки, которые предварительно устелить чистой промасленной бумагой. Разровнять ровным слоем толщиной 1 см и сушить в духовке при малом жаре в течение одного или двух дней.

Варенье из морошки 1

Ягоды промыть, перебрать, залить горячим 65%-ным сиропом, оставить на 3—4 часа. Затем сироп слить, уварить, опять соединить с ягодами и довести до кипения.

На 1 кг морошки – 1,2 кг сахара.

Варенье из морошки 2

Отобрать спелые крупные ягоды морошки, всыпать их в чашку и, спрыснув лимонным соком, дать полчаса постоять.

Взять сахара 300 г на 400 г ягод и развести легким белым виноградным вином до степени жидкого сиропа, положить в него морошку и, поставив на легкий огонь, уварить при легком кипении до готовности. После этого морошку переложить в банки, а сироп с прибавлением сахара (на 400 г сиропа – 300 г сахара), уварив до степени пузырчатого, вылить на ягоды. Когда варенье остынет, банки обвязать.

Пюре из ягод морошки

Ягоды бланшировать, затем протереть через сито, положить сахарный песок, смешать, оставить на несколько часов, потом разлить в прокипяченные молочные бутылки и укупорить промасленной бумагой. Хранить рекомендуется на холоде.

Джем из ягод морошки

Ягоды морошки протереть через сито, смешать с сахарным песком и уварить до нужной густоты.

На 1 кг ягод – 1,2 кг сахара.

Мармелад из ягод морошки

Ягоды перебрать и бланшировать в кипятке, протереть через марлю или сито, положить сахар (1 кг сахара на 2 кг ягод) и налить 1 стакан воды, варить до готовности. Затем разложить в стерильные банки и закупорить крышками.

Наливка из морошки

Сахар растворить в воде, влить в водку, добавить сок, оставить на 2—3 дня, профильтровать через вату.

На 200 г сока морошки – 100 г сахарного песка, 1 л водки, 1 стакан воды.

Сок из ягод морошки без сахара

Бланшировать ягоды в горячей воде и пропустить через соковыжималку. Сок пастеризовать, разлить в прокипяченные банки или бутылки, закрыть пробками, хранить в прохладном месте.

Компот из морошки

Залить теплым 50%-ным сахарным сиропом ягоды и выдержать в нем 3—4 часа. Затем сироп слить в другую кастрюльку и проварить 5—7 минут, после чего горячим залить уложенные в банки ягоды.

Облепиха

Растет облепиха крушиновая по галечниково-песчаным берегам ручьев, рек, озер, морей, в поймах и надпойменных террасах. В горах Кавказа поднимается до 2000—3000 м над уровнем моря. Растение обладает выраженной экологической пластичностью: растет на сравнительно бедных песчаных почвах, подверженных ветровой эрозии, даже на слабозасоленных, чему немало способствует наличие на корнях клубеньков с азотфиксирующими микроорганизмами. Однако облепиха предпочитает рыхлые, легкие по механическому составу карбонатные почвы. Облепиховые заросли имеют обычно куртинный характер. Корневая система в пойменных условиях легко выдерживает затопление паводковыми водами. Плохо растет облепиха на сильноподзоленных почвах и совсем не переносит тяжелых глинистых, особенно на заболоченных и подтопляемых участках со стоячей водой.

Облепиха – это ветвистый древовидный кустарник или небольшое дерево, высотой до 6, иногда до 10 м. У облепихи короткие побеги, которые заканчиваются очень крепкими, длиной до 7 см колючками. Корневая система облепихи мочковатая, рыхлая. Молодые побеги серебристого цвета от чешуек и волосков, впоследствии приобретают ржаво-бурый цвет. Кора на стволах желто-бурая, почти черная, на ветвях буро-зеленая или серая. Листья очередные, линейные или ланцетовидные, простые, цельные, с завернутыми краями, сверху серо-зеленые, снизу серебристо-белые. Кончики листьев туповатые. Листья расположены на коротких черешках без прилистников.

Облепиха растение двудомное с однополыми мелкими, невзрачными цветками. Пчелы и другие насекомые их не посещают, так как цветки не имеют нектарников, следовательно, для того, чтобы получить плоды, насаждая кусты с женскими цветками, между ними нужно посадить хотя бы один куст с мужскими цветками.

Цветочные почки закладываются на приростах прошлого года, т. е. в год, предшествующий плодоношению. Цветки собраны в короткие цветковые колосья. Период цветения мужских кустов обычно продолжается 6—12 дней. Пестичные (женские) цветки, как и тычиночные, развиваются в пазухе кроющего листа одиночно, реже в виде малоцветкового зонтика с 2—3 желтовато-зелеными цветками. Женские цветки безлепестные, находятся на короткой цветоножке. Цветет облепиха в апреле – мае до распускания или одновременно с распусканием листьев. Плоды

созревают в конце августа – в октябре. От начала цветения до полного созревания плодов проходит 12—15 недель.

Продолжительность жизни облепихового деревца составляет 25—30 лет. Но плодоношение и способность к размножению корневыми отпрысками уменьшаются с 15—18-летнего возраста. В стадию плодоношения облепиха вступает в возрасте 3—4 лет, достигая наибольшей продуктивности к 7—12 годам. В этот период ее жизни с одного куста или деревца можно собрать до 15 кг плодов. Плоды у облепихи представляют собой сочные ложные костянки различной формы: шарообразной, яйцевидной, овальной, эллипсоидальной. Плоды голые, блестящие, оранжевого, золотисто-желтого или желтовато-красного цвета. На вкус кисло-сладкие.

Облепиха очень светолюбивое растение. Под пологом древесных пород она почти не плодоносит и сравнительно рано отмирает. Обладает высокой зимостойкостью и засухоустойчивостью. В естественных условиях облепиха размножается главным образом за счет корневых отпрысков, порослью, а также при помощи семян. Кроме того, семена облепихи разносятся животными. В садах и на плантациях облепиху размножают зелеными черенками.

Из плодов облепихи получают желтую, а из молодых побегов и листьев черную краску. В коре молодых побегов и листьях содержится свыше 10% дубильных веществ, пригодных для высококачественной обработки кож. Древесина облепихи очень прочная, мелкослойная, красивой штриховой структуры, желтовато-коричневого цвета, отлично полируется, используется для производства столярных и резных изделий.

Облепиха является идеальной породой для закрепления и озеленения сыпучих песков, откосов оврагов и балок, крутых склонов, железнодорожных насыпей, для укрепления берегов рек и водоемов, для рекультивации использованных в горнорудной промышленности земель, считавшихся ранее бросовыми. Растение неприхотливое, легко акклиматизируется даже на сыпучих почвах, и его можно использовать для укрепления грунта.

Как декоративное растение облепиха применяется в зеленом строительстве для создания живых изгородей, хорошо переносит стрижку и отлично растет в городских условиях с высоким содержанием в воздухе дыма, пыли и газов. Ее насаждают в качестве живой изгороди в защитных полосах, вдоль железных дорог, в парках и садах.

Ягоды на побегах облепихи сидят плотно, буквально облепляя плодоносные ветки. Плоды зачастую остаются на ветках

всю зиму. Вкус зрелых плодов горьковатый, но если плоды останутся на ветках до первых заморозков и подмерзнут, то их вкус становится приятно-кислым. Приморожденные и затвердевшие плоды собирают, ударяя по ветке палкой. Рвать их руками трудно, так как ветки облепихи очень колючие, но нужно иметь в виду, что механические повреждения стволов и ветвей приводят к частичному или полному усыханию растения.

До сих пор остается проблемой, как механизировать уборку урожая облепихи. Плоды собираются в основном вручную, что крайне трудоемко. Из всех затрат на возделывание облепихи до 90% приходится на сбор плодов. Сбор производится в основном 3 способами: общипыванием, ошмыгиванием и отряхиванием.

При первом способе плоды общипывают, как обычно, вручную с куста. При втором способе применяют проволочные пинцеты с загнутыми концами или пружинные крючки, но у этого метода есть свои недостатки. Примеси в собранных плодах (листья, веточки) составляют 30—40%.

Отряхивание плодов производят при температуре воздуха 15—20 ˚С. Так можно собрать до 100 кг за один день работы. При этом, как и при ошмыгивании крючком, наносится большой ущерб будущему урожаю. Повреждается прирост, ломаются ветви.

Лекарственные заготовки облепихи

В мякоти плодов облепихи содержатся сахара, пектиновые вещества, дубильные вещества, органические кислоты. В 100 г плодов облепихи содержатся 5—6 дневных доз провитамина А, до 10 доз витамина С, большое количество витамина Е, сосудоукрепляющий витамин Р, витамины В, В1 В2, а также есть витамины РР и К.

В облепихе обнаружено 15 различных микроэлементов, и в том числе: марганец, алюминий, магний, кремний, титан.

Облепиховое масло богато непредельными жирными кислотами (линолевой и линоленовой). Их содержание достигает 9% в мякоти и до 12% в семенах. Листья облепихи богаты бактерицидными веществами, фитонцидами и витаминами.

Облепиха как пищевое и лекарственное растение известна с незапамятных времен. Древняя восточная медицина использовала ее «от корней до семян». Облепиху считали удивительным, универсальным лечебным средством.

Лекарственным сырьем служат плоды, листья и семена. Ягодами облепихи лечат подагру и ревматизм, цингу и опухоли, болезни пищеварительного тракта. Плоды облепихи оказывают болеутоляющее и противоцинготное действие. Простой отвар

плодов употребляют при болезнях желудка, куриной слепоте и как средство, регулирующее обмен веществ.

Облепиху, заваренную вместе с листьями, применяют при ревматизме.

Настой и сок ягод употребляют при недостатке витаминов, малокровии и болях в желудке. Настой листьев – при подагре и ревматизме. Отвар семян является хорошим слабительным. При выпадении волос и облысении, а также в косметике отвар из плодов и веток используют как для внутреннего употребления, так и наружно.

Особенно широкое применение нашло облепиховое масло, вырабатываемое не только из семян, как обычно, но и из мякоти плодов.

Облепиховое масло обладает противовоспалительным, болеутоляющим, ранозаживляющим и противомикробным действием, стимулирует восстановительные процессы в поврежденных тканях, в том числе печеночных клеток после алкогольной интоксикации, увеличивает содержание белка в печени, регулирует обмен жиров, препятствует развитию атеросклероза.

Пролежни, трофические язвы, гнойные раны и ожоги хорошо промывают раствором антисептического средства, слегка просушивают, наносят на них пипеткой облепиховое масло, накрывают стерильной марлевой салфеткой, вощеной бумагой и забинтовывают. Перевязку меняют через день. Пораженные места очищаются от гнойных налетов или нежизнеспособных тканей и быстро заживают.

При лечении эрозии шейки матки и воспалительных заболеваний влагалища используют тампоны, обильно смазанные облепиховым маслом. Тампоны меняют ежедневно. Курс лечения длится от 4 до 12 дней. При необходимости его повторяют через 4—6 недель.

При лечении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки облепиховое масло назначают по 1 чайной ложке 2—3 раза в день за 30 минут до еды. При лечении рака пищевода рентгеновыми лучами облепиховое масло назначают по 1 столовой ложки 2—3 раза в день в течение всего курса лечения, а также в течение 2—3 недель после его окончания.

Побочных явлений облепиховое масло не вызывает.

Облепиховое масло: мезгу, оставшуюся после отжимания сока, следует высушить, измельчить на кофемолке и залить подсолнечным маслом в пропорции 1:1,5. Настаивать при комнатной температуре в течение 3 недель, периодически

помешивая.

Затем верхнюю осветленную часть осторожно слить. Подсолнечное масло впитает за это время в себя биологически активные вещества плодов облепихи.

Облепиха с сахаром

Ягоды облепихи хорошо сохраняются, если их засыпать сахаром в соотношении один к одному.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Выложить в эмалированную посуду и раздавить деревянной толкушкой, после чего протереть массу через сито. В полученное пюре всыпать сахар и тщательно перемешать. Поставить на слабый огонь и нагреть, помешивая, до полного растворения сахара. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг облепихи – 1 кг сахара.

Облепиха цельными ягодами

Выбрать не раздавленные при сборе ягоды. Ягоды промыть, засыпать сахарным песком и поставить на хранение в прохладное место. Срок хранения до полугода.

На 1 кг ягод – 1 кг сахарного песка.

Варенье из облепихи 1

Перебранные и вымытые ягоды высыпать в посуду, залить кипящим сиропом и варить 5 минут, снять с огня, разложить в банки в холодном виде.

На 1 кг ягод – 1—1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из облепихи 2

Отобрать крупные, плотные ягоды, вымыть, обсушить, залить кипящим сиропом и выдержать 4 часа. Затем сироп слить, довести его до кипения и снова залить ягоды.

Довести до кипения и варить на слабом огне 10—15 минут, сразу же разлить по банкам и закатать. Быстро охладить, чтобы варенье не потеряло свой цвет, а ягоды форму.

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из облепихи по-бурятски

Здоровые твердые ягоды, собранные перед первыми заморозками, вымыть и обсушить. Затем засыпать сахаром и поставить на 8 часов в холодильник. Когда выделившийся сок покроет ягоды, его слить, добавить сахар, размешать и довести, помешивая, до кипения. В кипящий сироп закладывать небольшими порциями ягоды и варить варенье до готовности в один прием.

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара.

Пюре из облепихи 1

Подготовленные ягоды ошпарить кипятком, откинуть на сито, дать стечь воде, протереть через сито, смешать с сахаром, разложить в банки и пастеризовать.

На 1 кг облепихи – 50 г сахара.

Пюре из облепихи 2

Ягоды отобрать и промыть, затем растолочь в кастрюле пестиком, переложить в стерильные банки, прогреть в кипящей воде 10—15 минут и плотно закрыть стерильными крышками.

Джем из облепихи

Сладкий джем: растолочь ягоды толкушкой и перемешать с двойным количеством сахара. Джем с кислинкой: ягоды ошпарить кипятком, протереть через сито, смешать с сахаром. Разложить в банки и стерилизовать: поллитровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг облепихи – 0,5 кг сахара.

Пастила из облепихи

Пропустить через мясорубку выжимки из облепихи, смешать с сахарным песком и на доске раскатать сочень толщиной 1 см. Сочень надо немного подсушить, нарезать на квадраты или ромбики, посыпать сверху сахарной пудрой, еще немного подсушить.

Хранить в банках.

На 2 кг выжимок – 2 кг сахара.

Сок из облепихи

Промытые ягоды залить водой из расчета 2 стакана воды на 1 кг ягод. Прогреть до температуры 80 °С в течение 1 часа и отжать сок. Для хранения сок разлить в бутылки или банки и пастеризовать. Для получения более концентрированного сока воду не добавляют.

Сок облепиховый с мякотью

Спелые ягоды для большего размягчения бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде, после чего протереть через сито.

Приготовить сахарный сироп и осторожно влить его в полученное пюре.

Массу размешать, подогреть до 80 °С и разлить по банкам. Пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг облепихи – 300—400 г сахара (2 тонких стакана), 0,5 л воды.

Компот из облепихи «с кислинкой»

Ягоды вымыть, обрезать черешки, уложить в банки до плечиков, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане, не доводя до кипения: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Компот из облепихи с сахаром

Для этого компота годятся только твердые ягоды, собранные в начале созревания. Ягоды вымыть, уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом.

Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Для сиропа: на 1 л воды – 900 г сахара.

Компот из облепихи 1

Подготовить ягоды, залить их горячим 45%-ным сахарным сиропом и варить до готовности. Для длительного хранения ягоды уложить в стеклянные банки, залить сиропом и пастеризовать минут 10.

Компот из облепихи 2

Ягоды промыть, обрезать черенки, уложить в подготовленные банки до плечиков, залить горячим сиропом (на 1 л воды – 400 г сахара), накрыть крышками и стерилизовать на водяной бане, не доводя до кипения (литровые банки – 15 минут, пол-литровые – 20 минут).

Ассорти с облепихой

Взять равные по массе части яблок, груш и облепихи. Груши предварительно очистить от кожицы. Ягоды и фрукты вымыть, бланшировать, залить сахарным сиропом и прогреть в стеклянных банках в кипящей воде в течение 10—15 минут.

Вино из облепихи

Ягоды перебрать, очистить. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаять и помыть. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68% кислоты и 3,85% сахара.

Для уменьшения кислоты сок на половину разбавить прокипяченной водой. Затем оставить для брожения, по окончании брожения вино перелить в бутылки, которые закупорить пробками и поставить в прохладное место. Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий, приятный.

Персик

Персик пришел из Китая и был распространен по миру через старый шелковый путь. До Европы он добрался около 2000 лет назад. Персикам нужен солнечный сухой климат, поэтому их часто импортируют из средиземноморских стран, Калифорнии и Южной Африки.

Один персик предоставляет 3/4 необходимого человеку витамина С. Персик среднего размера содержит только 35 калорий.

Существует множество сортов персиков – наиболее популярны персики с желтой мякотью, хотя персики с розовой и белой мякотью самые сладкие. То, насколько персик розовый снаружи, зависит от сорта, и не является показателем его спелости.

Собирают персики еще твердыми, так как спелые фрукты быстро портятся и мнутся. Спелый персик должен быть ароматным и слегка пружинить, когда вы его слегка сжимаете в ладони. Если вы купили твердые персики, подержите их несколько дней при комнатной температуре. А если вы хотите ускорить процесс, положите их в бумажный пакет с бананами – бананы выделяют натуральные вещества, которые ускорят процесс созревания.

В кожуре много витаминов, но если она вам не нравится, ее можно легко снять, опустив персик в кипяток на 10 секунд. Затем окуните в холодную воду, и кожура легко снимется. Порезанные персики быстро темнеют, поэтому если вы используете их в рецептах, готовьте сразу перед употреблением или побрызгайте лимонным соком.

Персики в собственном соку

Персики вымыть, пробланшировать, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки. Разложить персики в банки, немного присыпать сахаром, в каждую банку налить ложку горячей воды и закрыть крышкой.

Поместить банки для стерилизации в емкость с горячей водой и про стерилизовать 30—35 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охладить. Хранить в прохладном сухом месте.

На литровую банку – персики, сахар – 1 ст. ложка, вода – 1 ст. ложка

Персиковый компот

Полностью вызревшие персики, но с крепкой мякотью (лучше использовать сорта с желтой мякотью и темными косточками, которые легко очистятся от кожуры и косточек).

Персики промыть, отсортировать по зрелости и очистить. Если не удается очистить, погрузить их в большом дуршлаге или в промывочной корзине в почти кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро охладить в холодной воде. Кожура легко снимется рукой. Компот из очищенных персиков намного вкуснее, чем из неочищенных. Очищенные персики разрезать пополам ножом из нержавеющей стали. Вынуть или вырезать косточки, половинки персиков разложить по стеклянным или жестяным банкам (разрезом вниз) и немедленно залить горячей заливкой так, чтобы они были полностью покрыты. Банки быстро закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в банках Омния (для полностью зрелых персиков): разогрев до 85 °С – 20 минут, стерилизация при 85 °С: банки объемом 0,7—0,9 л – 25 минут, банки объемом 0,5 л – 20 минут. Твердые персики стерилизовать на 5 минут дольше. По окончании стерилизации немедленно охладить. Персики с белой мякотью не используются для приготовления компота – они легко темнеют и портят внешний вид компота. Персики можно слегка подкрасить карамелью (сахарный песок расплавить на сковороде до золотистой окраски, залить малым количеством воды и отварить).

Заливка: на 1 л воды – 400 г сахара.

Смешанный персиковый компот

Взять приблизительно равные доли полностью зрелых персиков с плотной мякотью, зрелых груш с плотной мякотью и крупного винограда с малым количеством семян.

Ягоды винограда вручную отделить от гроздей, хорошо промыть в теплой воде, чтобы избавить от следов химических обработок, и обсушить.

Хорошо промытые груши очистить ножом из нержавеющей стали, разрезать пополам, удалить сердцевину и погрузить в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Половинки груш постепенно вынуть, разрезать на куски и быстро погрузить в кипящую воду с добавкой лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Обваривать их 1 или 2 минуты (в зависимости

от твердости груш), вынуть и обсушить.

Промытые персики очистить – сорта, которые плохо чистятся, погрузить в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду, немедленно охладить в холодной воде. Персики разрезать пополам, удалить косточки и разрезать на куски. Обсохшие ягоды винограда, кусочки груш и персики рассыпать по стеклянным или жестяным банкам, залить горячей заливкой, банки закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать.

Персики в собственном соку

Взять свежие персики с плотной мякотью, на литровую банку – 1 ложка сахара и 4 ложки воды. Персики промыть, очистить – если не удается очистка, опустить их в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой, и быстро охладить в холодной воде. Рукой снять кожуру, персики разрезать на половинки и удалить косточки.

Разложить по жестяным или стеклянным банкам разрезом вниз, пересыпать сахаром, в каждую банку налить ложку горячей воды и банки закрыть. Установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 °С – 30 минут, стерилизация при 85 °С: банки объемом 0,7 – 0,9 л – 35 минут, банки объемом 0,5 л – 30 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Заливка: на 1 л воды – 350 г сахара.

Персики в вине

Ополоснутые персики обварить 2 минуты в кипящей воде, вынуть и обсушить. Затем их очистить и в каждый вдавить хорошо промытую гвоздику. Воду вскипятить с сахаром, добавив 1/2 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отварить 10 минут и охладить. Через несколько часов сахарный раствор слить, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения и варить почти до размягчения.

Деревянной ложкой персики переложить в подогретые чистые банки, отвар довести до кипения и кипящим вылить на персики (до краев банок). Края банок вытереть, уложить влажную резиновую прокладку и горячую крышку (разогретую в горячей воде) и прижать пружиной. На банках типа Омния укрепить нагретые крышки обычным способом. Банки перевернуть вверх

дном и оставить охлаждаться.

На 1,5 кг зрелых крепких персиков – 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь.

Персиковый джем

Взять свежие, слегка недозрелые персики. Хорошо промытые персики погрузить на дуршлаге в кипящую воду и очистить. Персики разрезать на половинки, вынуть косточки, разрезать куски и погрузить в слабый раствор лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы не потемнели.

Персиковый джем варить порциями не более 1,5 кг. Около 60 % персиков, предназначенных для одной порции, вынуть из раствора, уложить в мелкую широкую кастрюлю, подлить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить 3 минуты. Затем добавить пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры и варить дальше. Через 5—10 минут присыпать по частям оставшийся сахар и оставшиеся персики так, чтобы не прерывать кипения.

После растворения сахара добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, и интенсивно варить, чтобы джем начал желироваться. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро закрыть крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.

На 1 кг очищенных персиков без косточек – 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты.

Персиковый мармелад

Для приготовления мармелада годятся менее качественные персики. Персики хорошо промыть, разрезать пополам, удалить косточки, подлить немного воды и разварить. Мягкие персики пропустить через машинку для отжатия фруктов и порциями не более 1,5 кг персиковой массы варить мармелад в широкой кастрюле.

Примерно через 15 минут варки – когда объем уменьшится на треть, добавить четверть установленной порции сахара и варить 5 минут.

Пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры, примешать к мармеладу, после

растворения сахара присыпать порциями оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варить дальше. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды.

Как только мармелад загустеет, можно проводить испытание на желирование. Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.

Вместо пектинового порошка можно использовать пектиновую приправу домашней выработки в количестве 10—20 % от порции персикового пюре. К мармеладу ее добавить в самом конце варки.

На 1 кг персикового пюре – 650 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты.

Персиковое варенье

Взять свежие зрелые персики. Персики хорошо промыть и очистить. Если не получается очистка, их погрузить на дуршлаге или в проволочной корзинке в почти кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) и быстро охладить в холодной воде. Затем рукой легко удалить кожуру. Персики нарезать на куски, удалить косточки, уложить в широкую кастрюлю (порциями не более 1,5—2 кг), подлить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить, чтобы они полностью размягчились. Затем добавить по частям сахар и после последней порции варить еще 10 минут. Варенье снять с плиты и подлить ром. Горячим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укрепить крышки, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Затем банки протереть влажной тканью. Если нет хороших условий для хранения, то выгодно – для защиты от плесени – варенье простерилизовать. Банки, заполненные горячим вареньем, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать в течение 10 минут при 98 °С. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

На 1 кг очищенных персиков с удаленными косточками 200 – 300 г сахара, 2 ложки рома.

Персиковое повидло

Для приготовления повидла годятся и перезрелые, возможно, и опавшие персики. Промытые персики уложить в широкую кастрюлю, подлить несколько ложек воды и при постоянном помешивании разварить. Персики протереть через сито, в результате очистив от косточек и твердой кожуры, которые бы способствовали появлению у повидла горького терпкого привкуса. Затем повидло варить при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавить сахар. Варку прекратить, когда увидите, что повидло с ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разлить по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла залить разогретым парафином или протереть консервирующим раствором: в 0,1 л воды растворить 0,1 г сорбиновой кислоты. Банки с холодным повидлом закрыть металлическими крышками или горшки завязать двойным пергамином или полиэтиленовой пленкой. Хранить в сухом прохладном месте.

На 1 кг персиков – 60—80 г сахара.

Засахаренные персики

Взять зрелые, плотные персики, сахар. Промытые персики погрузить по частям на дуршлаге сначала в почти кипящую, потом в холодную воду и очистить. Разрезать на половинки, удалить косточки, при необходимости разрезать на куски. Приготовленные персики немедленно погрузить в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не потемнели. Затем персики вынуть, а после обсыхания обвалять в сахаре, уложить в картонные коробки.

Варенье из персиков

Взять спелые твердые персики, желтые или красные, очистить от кожуры. Положить на 5 минут в содовый раствор (1 чайная ложка и соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Разделить на половинки, удалить косточки. Обсушить на полотенце. Фрукты опустить в густой сироп, который варился не менее получаса. Варить на сильном огне. В конце добавить пакетик ванильного сахара. Варенье расфасовать в банки на второй день.

Персики в вине

Потребуется 1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 столовая

ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь Ополоснутые персики обварить 2 минуты в кипящей воде, вынуть и оставить обсохнуть. Затем их очистить и в каждый вдавить хорошо промытую гвоздику. Воду кипятить с сахаром, добавить 1/2 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отварить 10 минут и оставить охладиться. Через несколько часов сахарный раствор слить, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения и варить почти до размягчения. Деревянной ложкой персики переложить в подогретые чистые банки, отвар довести до кипения и кипящим вылить на персики (до краев банок). Края банок вытереть, уложить влажную резиновую прокладку и горячую крышку (разогретую в горячей воде) и прижать пружиной. На банках обычных нагретые крышки укрепляются обычным способом. Банки перевернуть вверх дном и оставить охладиться.

Персиковый конфитюр с корицей

Персики или нектарины обдать кипятком, снять кожицу, разрезать каждый пополам и удалить косточки. Треть плодов сбрызнуть лимонным соком и измельчить ручным миксером, остальные мелко нарезать. Фрукты положить в большую кастрюлю, засыпать сахарным песком, перемешать, положить корицу и варить конфитюр на сильном огне 5—6 минут. Снять с конфитюра пену и вынуть из него корицу. Горячую массу сразу разлить по сполоснутым горячей водой банкам и закрыть из крышками.

На 1,4 кг персиков или нектарин (без косточек 1 кг) – 1 лимон, 1,2 кг сахара, 1 палочка корицы, 60 мл водки (в оригинале – белой текилы), 20 мл апельсинового ликера (можно все заменить водкой).

Повидло из персиков особое

Отобрать 5 кг персиков, обтереть каждый персик салфеткой, опустить на 1—2 минуты в кипяток, после чего немедленно охладить в холодной воде и снять кожицу. Удалить косточки, а мякоть размять или пропустить через мясорубку. Полученное пюре варить в мелкой посуде 1/2 часа. Прибавить 1/2 кг сахара, затем варить повидло, непрерывно размешивая, до необходимой густоты. За 10 минут до снятия с огня добавить сок 1 лимона и 15—20 ядер персиковых косточек, предварительно очищенных от кожицы и мелко истолченных.

На 5 кг персиков – 1/2 кг сахара, сок 1 лимона, 15—20 ядер персиковых косточек.

Рябина обыкновенная

Рябина представляет собой дерево из семейства розоцветных. В этом роде семейства розоцветных насчитывается 84 вида. Очень много гибридных форм, произрастающих в умеренном поясе Северного полушария.

На территории России и в странах ближнего зарубежья в диком состоянии произрастает 34 вида рябины, из них 14 видов введено в культуру.

Рябина растет как в лесах, так и около домов, в садах и парках. Представляет интерес как плодовое и декоративное растение. Вот некоторые другие названия рябины: герженбина, грабина, рабина, ряби-ка, яробина.

Рябина давно уже введена в культуру. Одной из известных окультуренных форм является невежинская рябина, которую разводят во Владимирской, Ивановской, Ярославской, Московской и ряде других центральных областей. Ее плоды крупные, желто-оранжевые, вытянутой эллипсоидальной формы. Они лишены горечи и обладают мало-терпким и сладким вкусом.

Листья рябины выделяют летучие вещества фитонциды, которые убивают бактерии. Свежая веточка рябины с листьями, опущенная на 2—3 часа в посуду с болотной водой, имеющей неприятный вкус и запах, делает ее пригодной для питья без предварительного кипячения. Кора рябины, содержащая до 14% танидов, применяется для выделки самых дорогих и тонких кож. Из плодов получают краситель лиловато-красного цвета, а из молодых побегов и листьев темно-коричневую краску. Из молодых прутьев и стволиков изготовляют плетеную мебель, корзины, детские коляски. Древесина рябины прочная, плотная и вязкая, красивой текстуры, хорошо полируется и идет на изготовление мебели, музыкальных инструментов, ручек для молотков, топоров, трущихся деталей катков, ползунов, зубцов, челноков и т. п. Древесина рябина огнестойка, ее трудно поджечь.

Рябина используется в зеленом строительстве. Часто разводится в полезащитных и придорожных лесополосах.

Рябина обыкновенная растет в подлеске хвойных и смешанных лесов отдельными деревьями или группами, выходя иногда во второй ярус. Встречается по лесным опушкам, прогалинам, вырубкам и гарям, оврагам, по берегам рек и ручьев, среди лугов, на скалистых или каменистых местах. Хорошо себя чувствует в искусственных посадках в населенных пунктах, вдоль дорог. К почвам рябина обыкновенная малотребовательна, однако предпочитает плодородные супесчаные и суглинистые почвы.

Растение теневыносливое, но лучше развивается на освещенных местах. Отличается высокой засухо– и холодоустойчивостью. Широко распространена в лесах европейской части России от Крайнего Севера до Кавказа включительно и от западных границ до Урала.

Рябина – дерево высотой 4—15, но может вырасти до 20 м. Диаметр ствола 30—40 см. У рябины яйцевидная крона и гладкая серовато-белая кора. Но иногда рябина представляет собой не дерево, а кустарник. Листья рябины непарноперистые, очередные, ланцетные, продолговатые по форме. Листочки цельные длиной 3—5 см, шириной 1—1,5 см, расположены на коротких опушенных черешках.

Цветки белые с кремовой желтизной, обладают резким запахом, напоминающим запах горького миндаля. Собраны в многоцветковые соцветия диаметром 10 см. Соцветия опушенные, расположены на концах укороченных побегов. Цветки опыляются при помощи насекомых, но способны и к самоопылению. Плоды – ярко-красные, красно-оранжевые или желтые, яблокообразные, диаметром до 1,5 см, мягкой консистенции. Они сочные, кислые, горьковатые и терпкие на вкус. Цветет рябина обыкновенная в мае – июне, обычно с появлением листьев. Плоды созревают в сентябре – октябре и долго остаются на ветках.

Размножается рябина семенами и вегетативным путем. Продолжительность жизни рябинового дерева составляет в среднем 200 лет. Плодоносить рябина начинает на открытых местах с 5—7 лет, а под пологом леса с 13—17 лет. Плодоносит почти ежегодно, но особенно обильные урожаи плодов повторяются через один – два года. Плодоношение на вырубках более обильное, чем под пологом леса. Рябина – хороший медонос. Она является поставщиком раннего целебного майского меда с сильным своеобразным ароматом и характерным красноватым оттенком.

Рябина домашняя произрастает в горном Крыму и Предкавказье. Ее еще называют рябиной крымской или крупноплодной. Растет в горных лиственных лесах до высоты 600 м над уровнем моря. На опушках и полянах обычно встречается одиночными деревьями. Она выносliва и неприхотлива. Корневая система мощная, уходящая глубоко в грунт. Мало повреждается болезнями и вредителями леса. Засухоустойчива и зимостойка, выдерживая мороз до 30 °С.

Это дерево, высотой до 20 м, с широкопирамидальной или шаровидной кроной, имеет мощный, стройный ствол до 1,3 м в обхвате, покрытый шероховатой серой с трещинками корой. Листья ланцетные, длиной 3—5 см, шириной 1,5 см. Цветки

светло-желтые, до распускания красные, собранные в многоцветковое, широкое и крупное соцветие диаметром 6—10 см. Плоды грушевидные, удлиненно-овальные или шаровидные, крупные, длиной 2,5—3 см, шириной 1,2—3,5 см. Масса одной ягоды до 30 г. Каждая ягода зеленовато-желтого, красного или буровато-красного цвета, с нежным в крапинках румянцем. Ягоды вяжущие, слегка мучнистые, ароматные. В стадии полной зрелости они сладкие, содержат много каменистых клеток. Цветет рябина домашняя после распускания листьев. Плоды созревают в сентябре – октябре. Размножается семенами и корневой порослью.

Плодоносить рябина домашняя начинает с 8—10 лет, а при порослевом размножении в 6—8 лет и плодоносит ежегодно. Плоды обычно собирают недозрелыми. После 2—3 недель лежки (или после промораживания) они приобретают удивительные вкусовые качества. Их едят как в свежем виде, так и отправляют на переработку. Обладают они и целебными свойствами против желудочных заболеваний.

Рябина амурская произрастает в юго-западной части Дальнего Востока. Растет в горных лесах, преимущественно на скалистых склонах, вдоль рек и ручьев, на лесистых островах. Это дерево высотой 48 м, с прямым стволом и серой корой с темными горизонтальными чечевичками. Листья ланцетные, расположены по 5—7 пар, голые, сверху темно-зеленые. Распускаться листья начинают в конце апреля или первой половине мая. Осеннее покраснение листьев начинается в последней декаде сентября. Цветки у рябины амурской белые, мелкие, собраны в густое, голое или слабо-волосистое соцветие. Плоды шаровидной формы, диаметром 6—7 мм, ярко-красного цвета. Плоды и семена обладают сильным запахом горького миндаля. Рябина амурская цветет в мае – июне почти две недели. Плоды созревают в сентябре – октябре. Плодоносить этот вид рябины начинает в возрасте 10 лет. Плоды используются в переработанном виде.

Лекарственные заготовки рябины

С лечебной целью используются плоды, реже листья рябины обыкновенной. Плоды собирают в период их полной зрелости, до наступления заморозков, очищают от плодоножек и сушат в печах или сушилках при температуре 50—60 °С.

Для использования плодов рябины в пищу ягоды следует собирать после заморозков, когда они теряют терпкость и горьковатость и приобретают более приятный вкус. Собирать ягоды рябины лучше после заморозков, но медлить со сбором не

следует, так как в это время их быстро поедают птицы. При заготовках плоды необходимо снимать съемочными приспособлениями, чтобы не повредить дерева или куста.

Хранят рябину зимой кистями в корзинах или отдельными ягодами в холодных сараях или кладовых. Реже заливают водой, приготавливая так называемые моченые ягоды. Из рябины приготовляют желе, варенье, квас, уксус, вино, наливки, чайные сборы.

В плодах рябины содержится фруктоза, глюкоза, сахароза, эфирные масла и органические кислоты. В различных сортах рябины содержится от 90 до 200 мг витамина С, а в отдельных сортах до 400 мг; каротина в среднем 18 мг, витаминов Кр Е2 и Р до 770 мг, фолиевой кислоты 0,15 мг. Из микроэлементов в рябине обнаружены марганец, железо, цинк, медь и магний.

Плоды рябины используют в медицине как поливитаминное, противоцинготное, желчегонное, вяжущее и мочегонное средство. Употребляют плоды для профилактики и лечения атеросклероза и гипертонической болезни, при истощении и малокровии. Плоды и цветки применяют в традиционной медицине как слабительное, кровоостанавливающее и потогонное средство, а также при заболеваниях легких и ревматизме. Спиртовая настойка на ягодах рябины известна в народе как хорошее средство против геморроя. Отварами свежих плодов и листьев лечат золотуху. Сок из свежих ягод употребляют при дизентерии, пониженной кислотности желудочного сока. Парасорбиновая и сорбиновая кислоты, содержащиеся в плодах, тормозят рост микроорганизмов, грибов и плесеней. Их применяют в качестве консервантов пищевых продуктов. Сорбит понижает содержание жира в печени и холестерина в крови. Он применяется в качестве заменителя сахара. Сорбит эффективен также при хроническом запоре.

Плоды рябины содержат каротин, витамины А и С, сахар, органические кислоты, следы дубильных веществ. Их употребляют как лекарственное средство, помогающее при авитаминозах. Из плодов рябины приготавливают витаминный сироп и специальный витаминный чай. Препараты из рябины обыкновенной используют в народной медицине прежде всего как противозачаточное, противодизентерийное, а также как мочегонное и кровоостанавливающее средство. К плодам рябины добавляют и листья, так как в них больше, чем в плодах, витамина С. Листья используют при лечении цинги и малярии. Нет сомнений, что свежий сок из ягод и листьев этого дерева с добавлением меда самое эффективное противоцинготное средство. Отвар цветов рябины пьют при заболеваниях печени, при кашле, геморрое, женских болезнях. Свежие ягоды или

варенье из ягод полезно есть при заболеваниях сердца, пониженной кислотности желудка, при простуде, ревматизме, воспалении грудных желез, при истощении и малокровии.

В народной медицине настой из свежих плодов рябины готовят следующим образом: 1 столовая ложка плодов на 1 стакан кипятка. Пить по 1/2 стакана 2—3 раза в день. Этот настой употребляются при заболеваниях сердца и печени, гастрите, цистите, мочекаменной болезни, геморрое, цинге. Свежий сок плодов принимают при гиповитаминозе, энтерите. Настой цветков рябины употребляют при кашле, зобе, геморрое, заболеваниях печени.

Отвар: 1 столовую ложку плодов рябины и 1 столовую ложку измельченных плодов шиповника залить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, укутать и оставить на ночь. Пить по 1/2 стакана 2 раза в день как общеукрепляющее средство.

Отвар плодов и листьев: 1 десертную ложку смеси сухих плодов и измельченных листьев заварить 1 стаканом кипятка, кипятить 10 минут. Рекомендуется принимать по 1 столовой ложке 3—4 раза в день при цинге и малярии.

Настой: 1 столовую ложку плодов заварить 1 стаканом кипятка, настаивать 4 часа. Рекомендуется принимать по 1/2 стакана 2—3 раза в день. Настой используют как поливитаминный напиток при заболеваниях, сопровождающихся витаминной недостаточностью.

Свежий сок: к 1/2 стакана свежеотжатого сока прибавить 1/2 чайной ложки меда. Принимать свежеприготовленным 2—3 раза в день как противоцинготное и общеукрепляющее средство.

Рябина, протертая с сахаром

В кипящей воде растворить 4 столовые ложки соли, залить этим раствором ягоды рябины. Выдержать ягоды в этом соляном растворе 5 минут, после чего ягоды сполоснуть и пропустить через мясорубку.

Измельченную массу смешать с сахаром и на 6 часов поставить в холодильник. Затем массу слегка подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. В холодном виде расфасовать по банкам, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

На 1 кг рябины – 2 кг сахара.

Рябина на меду

Рябину собрать после первых морозов. Ягоды перебрать, вымыть. Каждую ягоду проколоть. Затем ягоды заложить в кастрюлю с кипятком, укутать и ждать, когда ягоды распарятся. После этого ягоды отбросить на сито и дать воде стечь. Вскипятить мед, всыпать рябину и варить, снимая пену, до густоты.

На 400 г рябины – 200 г меда.

Черноплодная рябина с сахаром 1

Ягоды отделить от гребней и плодоножки, погрузить в кипящую воду на 3—5 минут. Затем пропустить через мясорубку сначала с крупной решеткой, чтобы разрушить ягоды, а затем с более мелкими отверстиями.

Измельченную массу перемешать с равным количеством сахара, нагреть при помешивании до полного растворения сахара, кипятить 3—5 минут, разложить по банкам. Банки про стерилизовать и укупорить.

Черноплодная рябина с сахаром 2

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали.

Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1, тщательно размешать, нагреть до температуры 70 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки. Стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

На 1 кг рябины – 1 кг сахара.

Замороженная в кистях рябина

Зрелые кисти рябины перебрать, удалить листья, развесить под крышей на шнурах и веревках для замораживания в холодном помещении или на улице под навесом. Рекомендуется подавать на стол в замороженном виде, не отделяя ягод от кистей.

Замороженная рябина в сахарной пудре

Зрелые ягоды рябины отделить от кистей, перебрать, вымыть, посыпать сахарной пудрой, рассыпать в 1 слой на лотках, после чего вынести на мороз. Можно подать на стол в замороженном виде к чаю и к винам.

Черноплодная рябина консервированная

Спелую черноплодную рябину тщательно перебрать, промыть, высыпать в дуршлаг и бланшировать 10 минут в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды – 700 г сахара) и выдержать сутки.

Затем сироп слить, ягоды выложить в про стерилизованные банки. Сироп довести до кипения и залить ягоды. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать, перевернуть и оставить для естественного охлаждения.

На 1 кг рябины – 700 г сахара (3,5 тонких стакана), 1 л воды.

Варенье из рябины 1

В 1 л воды растворить 4 столовые ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3—5 минут, затем ополоснуть холодной водой и высыпать в кипящий сахарный сироп. Снять с огня и оставить на 8—10 часов, после чего доварить до готовности.

На 1 кг рябины – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из рябины 2

Зрелые ягоды рябины перебрать, промыть, поварить в кипящей воде до размягчения, не допуская разваривания ягод. Воду слить. Когда ягоды остынут, залить их сахарным сиропом и варить до готовности в несколько приемов (с выдержками по 3– 4 часа). Готовое варенье разлить в глубокие фаянсовые тарелки, выдержать 10—12 часов, после чего переложить в банки. Для улучшения вкуса и цвета в конце варки в варенье можно добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод).

На 1 кг ягод – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из рябины черноплодной

Ягоды перебрать, промыть, пробланшировать в течение 2—3 минут так, чтобы они не потрескались, воду слить. Сахар разделить на три равные части. Из одной части приготовить сироп, погрузить в него ягоды и выдержать их 6 часов, после

этого поставить их варить, добавив вторую часть сахара, через 15—20 минут ягоды снять с огня и выдержать еще 6 часов, затем, добавив третью часть сахара, варить до готовности. В конце варки можно добавить лимонную кислоту, ванилин.

На 1 кг ягод – 1 кг сахара, 1 стакана воды.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 3 минуты, остудить в холодной. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и бланшировать 2—3 минуты в горячей воде, остудить в холодной.

Сварить сироп и в кипящий опустить ягоды рябины и дольки яблок. Варить на слабом огне 8—10 минут, снять с огня и выдержать 8 часов. Повторить 3 раза.

Перед концом варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг рябины – 300 г нарезанных яблок, 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Пюре из рябины

Рябину собрать, вымыть и отварить в 2%-ном соляном растворе, после чего откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, протереть через сито, разложить в банки и пастеризовать (в литровых банках – 20 минут, в поллитровых – 15 минут).

На 1 кг рябины – 40 г соли и 2 л воды.

Повидло из рябины

В 1 л воды растворить 1 столовую ложку соли. Ягоды рябины высыпать в кипящую соленую воду и проварить до размягчения, после чего промыть в холодной воде и протереть через сито.

Затем полученное пюре выложить в эмалированную посуду, добавить сахарный сироп, размешать и варить до сильного загустения.

На 1 кг рябины – 0,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Густое повидло из рябины

Спелые ягоды рябины собрать, перебрать, промыть и варить в

воде до размягчения, протереть через сито, добавить сахар и варить до нужной густоты.

На 1 кг рябины – 500 г сахарного песка и 1 стакан воды.

Яблочно-рябиновое повидло

На 1 кг рябинового пюре потребуются 5 кг яблочного пюре и 4 кг сахара. Все перемешать и варить на слабом огне до готовности.

Джем из черноплодной рябины

Ягоды тщательно вымыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированный таз или кастрюлю, добавить сахар и влить 1,5 стакана воды. Хорошенько размешать и варить непрерывно помешивая до готовности.

Перед концом варки добавить 2—3 г лимонной кислоты. Джем в горячем виде разложить по банкам и закатать.

Банки перевернуть вверх дном и оставить до охлаждения.

На 1 кг рябины – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Пастила из рябины

Ягоды рябины перебрать, 10 минут кипятить в воде, откинуть на дуршлаг, через марлю протереть, смешать с сахарным песком, разложить слоем в 1– 1,5 см на лотках и высушить в духовке при низкой температуре.

На 1 кг рябины – 600 г сахарного песка.

Пастила из черноплодной рябины

Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1 и нагреть на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится на 1/2 от первоначального объема. Полученное пюре остудить и выложить тонким слоем (1,5—2 см) на пергаминную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом, и подсушить на солнце (можно сушить на подоконнике).

Через день-два пастилу осторожно снять с бумаги и развесить для подсушивания. Готовая пастила не должна слипаться.

Пастилу нарезать, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Цукаты из черноплодной рябины

Черноплодную рябину пробланшировать 2– 3 минуты, осушить полотенцем, разложить на противне в один слой, пересыпать сахарным песком, поместить в раскаленную духовку. Как только закипит по всей поверхности, снизить температуру до 80 °С и держать на этой отметке 15—20 минут. Затем вынуть ягоды из духовки и горячими выложить на фольгу или в тарелку, пересыпав сахарным песком. После охлаждения уложить в коробки.

На 1 кг черноплодной рябины – сахарный песок 200—300 г, лимонная кислота 5 г.

Мармелад рябиново-яблочный

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустить на 2—3 минуты в раствор поваренной соли (20—30 г соли на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде.

Антоновку очистить и нарезать кусочками.

Ягоды рябины и яблоки залить яблочным соком и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через соковыжималку.

Добавить сахар (3/4 стакана на 1 стакан массы) и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар.

Горячий мармелад разлить в формы, тарелки, на пергаминную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой.

Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

На 500 г рябины лесной – 500 г антоновки, 800 г сахара, 1,5 стакана яблочного сока.

Сок из рябины

Ягоды, промыть, залить водой и варить до размягчения, после

чего протереть через сито. Сок отжать и пастеризовать в стеклянных банках или бутылках (в поллитровых – 15 минут). На 2 кг рябины – 2 л воды.

При приготовлении рябинового сока с сахаром учесть пропорцию: на 500 г свежего рябинового сока – 400 г 35%-ного сахарного сиропа.

Сок рябиновый с мякотью

В 1 л воды растворить 4 столовые ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3—5 минут, после чего ягоды остудить в течение 1 минуты в холодной воде и пропустить через мясорубку В измельченную массу влить горячий сахарный сироп, быстро перемешать и разложить по банкам. Прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Сок из черноплодной рябины

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в кипящей воде 2—3 минуты, после чего ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученный сок смешать с сахаром и помешивая довести на слабом огне до кипения и прокипятить 2—3 минуты. Затем горячий сок разлить по прогретым банкам, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

На 1 л сока – 0,4 л сиропа; для сиропа: на 1 л воды – 820 г сахара (4 тонких стакана и 1 столовая ложка).

Компот из черноплодной рябины

Ягоды перебрать, промыть, отбросить на дуршлаг для стекания воды. Затем засыпать в простерилизованные банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать, перевернуть на крышку до остывания.

Сироп: на 1 л воды – 250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки).

Смоква из рябины

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в

кастрюлю и выдержать в жаркой духовке до размягчения. Затем залить ягоды кипящей водой и разварить до получения массы, легко поддающейся протиранию. Протереть через сито.

Добавить сахар, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отстать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1—2 см) и подсушить в нежаркой духовке в течение 10—12 часов (можно в несколько приемов). Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки можно закатать или плотно укупорить пергамином. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг пюре – 1 кг сахара.

Вино из черноплодной рябины

Плоды очистить, промыть, раздавить деревянным валиком на доске, установленной над кадкой или другим сосудом, чтобы в него стекал сок. Для полного отделения сока мезгу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18—20 г для брожения.

Забродившую мезгу отжать через холстину. Сок процедить через марлю и слить в бутыль или бочку, а выжимки поместить в кадку, залитую водой (50% от количества сока), и оставить на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих, дубильных и других веществ.

Через сутки эту массу снова отжать, сок смешать с соком первого отжима.

В сок добавить сахар (250—300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2—3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно растворить в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку залить на 3/4 объема, иначе при бурном брожении сок вспенится и часть его вытечет. Бутыли и бочки с бродящим соком не следует плотно закупоривать, т. к. при брожении образующийся углекислый газ может разорвать бутыль. Лучше сосуд закрыть ватной пробкой, через которую выходит углекислый газ и не проникают из воздуха микроорганизмы.

Удаление углекислоты можно провести через водяной затвор: проделав в пробке бутылки отверстие, вставить в него резиновый шланг, а щели между шлангом и пробкой залить воском. Второй

конец шланга опустить в поставленную рядом банку с водой.

Выделяющаяся в процессе брожения углекислота будет по шлангу поступать в банку и поглощаться водой.

Для брожения бутыли и бочки с соком поставить в теплое место (18—20 ˚С). В течение 10—12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, из него выделяется углекислый газ, затем брожение затихает, и в течение 15—20 суток протекает тихое брожение.

За это время сахар выбродит, из сока получается молодое вино. Его осторожно слить с осадка. Это можно сделать при помощи резиновой трубки.

Снятое с осадка молодое вино на вкус грубое, терпкое, в нем ощущается спирт. В него нужно добавить сахар – 150 г на 1 л.

Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом и другими составными частями вина, последнее становится приятным на вкус.

Чем дольше вино выдержать при температуре 6—8 ˚С, тем лучше будет его вкус.

Вино «черноплодно-выгодное»

Ягоды, вишневый лист отварить в 1,5 л воды, добавив сахар, 35 минут, после этого добавить лимонную кислоту, дать покипеть 1—2 минуты, слить все (ягоды и листья) содержимое в трехлитровую банку.

Туда же вылить 1,5 л водки.

Дать остыть и можно употреблять.

На 1 стакан ягод черноплодной рябины – 1 стакан вишневого листа, 400—500 г сахара, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 1,5 л водки.

Рябиновое крепкое вино

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавить 20%-ного яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок.

На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла взять 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавить 4 л воды. Приготовить крепкое рябиновое вино так же как и яблочное.

Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

Наливка рябиновая

Зрелую рябину испечь в решете так, чтобы она была мягкая, но не пригорела: заполнить ею две трети бутылки, долить водкой и дать отстояться до янтарного цвета, после чего осторожно слить с осадка и подсластить по вкусу.

Наливка рябиновая

Собрать самую спелую рябину, очистить и сушить на досках, чтобы она стала только мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпать бутыль и залить водкой. Наливка должна стоить до тех пор, пока она не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процедить, разлить по бутылкам и подсластить.

Слива (алыча)

В странах ближайшего зарубежья произрастает 8 видов дикорастущих слив. Самая известная из них слива растопыренная, распространена в умеренном поясе Северного полушария. В Западной Европе ее называют мирабель, а у нас алыча. Алычовые заросли занимают значительные площади на Кавказе, но особенно много алычи в Краснодарском крае. Всего сливовый род семейства розоцветных насчитывает 36 видов.

Слива растопыренная или алыча растет по горным склонам, речным долинам и ущельям, в опушечных зарослях. На Кавказе растет в подлеске дубовых, каштановых, буковых, грабовых, ольховых лесов, чаще по опушкам и среди кустарников, поднимаясь до высоты 2000 м над уровнем моря. В Средней Азии произрастает на высоте 800—2200 м, в подлеске ореховых, кленовых лесов, среди яблонь и зарослей плодовых кустарников (боярышника, шиповника, барбариса и др.). Это растение достигает наибольшего развития на затененных северных склонах, на влажных и богатых почвах, в речных долинах. На сухих каменистых склонах имеет угнетенный вид, хотя от других дикоплодовых алыча отличается нетребовательностью к почвенным условиям и высокой засухоустойчивостью. Алыча светолюбива. Засухо– и ветроустойчивость, а также солестойкость обеспечивают ей хороший рост в степных лесополосах. Вследствие большой декоративности алыча используется в зеленом строительстве, в городских и уличных посадках. Алыча распространена по всему Кавказу, в Крыму, а также во многих местах Средней Азии.

Это высокорослый многоствольный кустарник, достигающий в высоту 4—10 м, но может представлять собой дерево высотой до 15 м с толщиной ствола 20—25 см. У этого дерева широкая яйцевидная крона и колючие ветки. Кора на стволах и многолетних ветвях темно-бурого цвета. Листья эллиптические, или яйцевидной формы, сверху голые, темно-зеленые, снизу бледные, слегка опушенные. Осенью окраска листьев становится лимонно-желтой, иногда карминовой.

Цветки одиночные или парные, белого цвета, появляются на побегах на третий год. Цветет алыча обильно. Плод представляет собой сочную костянку с грубой кожицей. Форма плода шаровидная, яйцевидная или эллипсовидная. Цвет плода может быть: желтый, зеленоватый, розовый, вишнево-красный, оранжевый или черный. Обычно на плодах имеется восковой налет и слабые боковые бороздки. Внутри находится косточка, не

отделяющаяся от мякоти.

Алыча цветет в марте или в мае, до появления или одновременно с распусканием листьев. Плоды могут созревать с июня по ноябрь. Плодоносить алыча начинает рано, на 3—7 м году жизни, и плодоносит до глубокой старости. Дерево может прожить 100—120 лет. Взрослое дерево (куст), растущее на сухих почвах под пологом леса, дает урожай в среднем 35 кг, а на богатых увлажненных почвах на открытых местах до 100 кг. Размножается алыча семенами, корневыми отпрысками, дает обильную поросль.

Алыча согдийская распространена в Западном Тянь-Шане, в южной части Киргизии и в Казахстане. Встречается в подлеске ореховых, кленовых, яблоневых лесов, среди зарослей кустарников на высоте 800—2200 м над уровнем моря. Предпочитает глубокие черно-бурые почвы на северных склонах гор, аллювиальные почвы в речных долинах, отсутствие высокорослых деревьев, образующих полог. Масса плода от 26 г. Дает урожай до ПО кг с дерева. Это растение по внешнему виду похоже на сливу растопыренную, но ее плоды более питательны и обладают большой желеобразующей способностью.

Ядра плодов алычи используются для получения красителя берлинской лазури. Отвары коры и молодых побегов дают желтый краситель. Древесина алычи твердая, прочная и тяжелая, красновато-коричневого цвета, хорошо полируется. Древесину алычи используют в производстве мебели. Помимо селекционных целей, алычу используют садоводы в качестве подвоя для сливы, абрикоса и персика. Ценится она и как почвозащитное растение.

В плодах алычи содержится вода, белки, моно-и дисахара, клетчатка, органические кислоты (лимонная и яблочная), зола и пектиновые вещества. А также витамины: каротин, РР, С. В 100 г мякоти содержится 17 мг натрия, 188 калия, 27 кальция, 21 магния, 25 фосфора, 1,9 мг железа.

Слива в собственном соку

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно уложить в банки до плечиков, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Слива моченая

Сливу вымыть, уложить в банки с широкий горлом, добавить

корочку ржаного хлеба и залить кипящей заливкой. Сверху положить кружок (или тарелку) и гнет. Оставить на 2 – 3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место. Во время хранения периодически удалять плесень, которая может появиться на поверхности. Использовать для приготовления винегретов, салатов. Подавать к мясу.

На 1 кг сливы – 10 г соли, 10 г сахара корочка ржаного хлеба, 3—4 бутона гвоздики, 0,5 л воды.

Слива, консервированная с сахаром

Сливу вымыть, наколоть с двух сторон, разрезать пополам, удалить косточки. Плотно уложить плоды в про стерилизованные банки и залить холодным сахарным сиропом. Пастеризовать, постепенно нагревая воду до 85 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Слива в сахаре

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. В простерилизоанные банки сливу уложить срезом вниз ровными рядами, пересыпая слоями сахара.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать, перевернуть вверх дном для остывания. Сахар: на поллитровую банку – 150—200 г, на литровую – 300 г.

Сливы маринованные

I способ. Спелые сливы вымыть, наколоть в нескольких местах, заполнить ими банки. Предварительно приготовить маринад (на 1 л маринада – 450 г воды, 400 г сахара, 100 г уксуса 9%-ного, по 5—6 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы); воду, сахар и специи прокипятить, остудить, процедить, влить в раствор уксус.

Залить маринадом сливу в банках, прогреть в кипящей воде 3 минут и закатать крышками.

II способ. Сливу более сладкий сортов можно готовить и с другим маринадом (на 0,5 л воды – 250 г сахара, 160 г уксуса 9%-ного).

Воду, сахар и специи прокипятить, остудить, процедить, добавить уксус и залить этим маринадом сливу. Прогреть, как указано выше, и закатать.

Маринованные сливы

Сливы взять в нужном количестве. Целые и неперезревшие сливы вымыть и разложить в банки. Залить их холодной кипяченой водой и слить ее, чтобы измерить, сколько потребуется жидкости для маринада. Приготовить маринад и горячим залить сливы.

Для маринада: растворить в воде сахар, положить корицу, гвоздику и прокипятите. В конце кипячения влить 1 стакан уксуса и сразу снять с огня. Про стерилизовать (литровые банки – 10 минут). Закатать крышками.

В холодильнике маринованные сливы можно хранить без герметической крышки.

Для маринада: на 1 л воды – 1 стакан 6%-ного уксуса, 3 стакана сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 5—6 гвоздик.

Сливовое варенье

Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Вскипятить сахарный сироп, остудить до 80 °С и половину отлить.

В кастрюлю или таз, где варился сироп, осторожно опустить сливу и несколько раз встряхнуть, делая круговые движения, чтобы слива оказалась полностью залита сиропом. Оставить на 8—10 часов.

Затем сироп слить, добавить к нему оставшуюся половину сиропа, вскипятить, залить сливу и снова оставить на 8—10 часов.

В третий раз сироп слить, добавить весь оставшийся сироп, вскипятить, залить сливу и доварить варенье на слабом огне до готовности.

На 1 кг слив – 1,2—1,3 кг сахара, 600 г воды.

Варенье из сливы

У слив удалить плодоножки, вымыть сливы в холодной воде, затем пробланшировать в горячей (75—80 °С) воде в течение 3—5 минут, после чего плоды наколоть.

Крупные сливы разрезать на две половинки и удалить

косточки. В этом случае обваривать сливы в воде не следует.

Пробланшированные, наколотые или разрезанные сливы залить горячим сахарным сиропом, сваренным из 800 г сахара и 2,5 стакана воды, выдержать в миске или тазу 3—4 часа, после чего поставить на огонь и при температуре 90 °С держать в течение 5 минут, не допуская кипения массы. Затем варенье выдержать в прохладном месте 8—10 часов.

После этого в таз добавить остальное количество сахара (400 г на 0,75 стакана воды) и варить до готовности. Если плоды очень нежны, то после пятиминутной варки их еще раз выдержать еще 3—4 часа, затем в дуршлаге плоды отделить от сиропа и сироп уварить до большей густоты. После этого плоды снова поместить в уваренный сироп и варить до готовности.

Мелкие плоды (алычу, ткемали) варить в один или два приема без предварительной выдержки. Для приготовления сиропа сахар растворить в 3 стаканах воды.

Добавить лимонную кислоту.

На 1 кг слив – 1,2 кг сахара.

Варенье из слив с орехами

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть. По желанию очистить от кожицы. Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1—2 минуты в содовый раствор (1 чайная ложка соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Дать стечь воде.

Удалить косточки с помощью спицы или ножа. Вместо косточки в каждую сливу положить четверть ореха. Приготовить сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы, фаршированные орехами. Поставить на огонь.

Через 20 минут добавить сок половины лимона или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты. Продолжить кипятить до готовности. Можно добавить пакетик ванильного сахара. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки на второй день.

На 1 кг слив – 1 кг сахара, 4 стакана воды, 30—40 орехов.

Повидло из слив без сахара

Для приготовления этого повидла используют обычно сливы синие, вполне созревшие, даже перезрелые плоды, отличающиеся высокой сахаристостью и низкой кислотностью. Они окрашены в

интенсивный темно-синий цвет и слегка сморщены вокруг плодоножек, мякоть желтая, косточка легко отделяется, плод имеет мягкую консистенцию, но не утратил свою форму.

Отобрать крепкие и крупные сливы, удалить плодоножки, промыть в проточной воде, удалить косточки и варить с небольшим количеством воды до образования однообразной густой массы. Варка на сильном огне длится обычно 20—25 минут.

Затем полученную массу снять с огня, слегка охладить и протереть через дуршлаг или сито для отделения кожицы и других твердых частей. Полученное пюре уварить в тазу на огне, непрерывно помешивая деревянной лопаткой во избежание пригорания.

Пригоревшее повидло имеет неприятный запах и вкус горелого и карамелизованного сахара. Не следует варить повидло на дымящем огне, так как повидло может приобрести запах дыма.

Повидло готово, когда при помешивании лопатка оставляет за собой не исчезающую сразу бороздку.

Готовое повидло разложить горячим в сухие банки, остудить, на поверхность плотно уложить кружок из пергаминной бумаги, банку закрыть крышкой или покрыть бумагой и обвязать шпагатом. Хранить в сухом, прохладном и проветриваемом помещении.

Сливовое повидло с малым содержанием сахара

Сливы вымыть, удалить косточки, положить сливы в таз для варенья. Добавить немного (до стакана) воды и поставить на слабый огонь. Когда масса наполовину уварится, добавить еще столько же слив, когда уварится вдвое и эта порция, добавить еще. Время от времени массу перемешивать деревянной лопаткой на длинной ручке (масса брызжет). После того, как она уварится в третий раз, положить апельсиновую цедру и сахар. Сливовое повидло необходимо довести до кипения. Готовое повидло принимает однородный вид, темный красно-коричневый цвет. Снять с плиты и теплым разложить по банкам. Обдать кипятком полиэтиленовые крышки и укупорить банки.

На 3 кг слив – 1 кг сахара.

Цукаты из сливы

Для приготовления цукатов пригодны только плоды с плотной мякотью и легко отделяющейся косточкой.

В готовый сахарный сироп выложить половинки плодов, проварить 5 минут, снять с огня и оставить на 8 часов. Процедуру повторить 3 раза. После последней варки откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем выложить сливу на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке в течение 5—6 часов. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

На 1 кг слив – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Чернослив в шерри-бренди

Ополоснутый, просушенный отборный чернослив уложить в большую банку и подлить столько шерри-бренди, чтобы он весь был затоплен. Чернослив пропитывается ликером; на второй, третий возможно и четвертый день снова подлить шерри-бренди, банку хорошо закрыть и оставить стоять 2 недели. Затем чернослив употреблять, в оставшийся ликер можно вложить еще порцию чернослива.

На 500 г чернослива – 0,5 л шерри-бренди.

Соус из слив

Все провернуть через мясорубку и варить 15 минут. Закрыть в стерилизованные банки.

На 1,5 кг слив – 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, сахар и соль по вкусу.

Начинка для пирогов

I способ. Вынув косточки, уложить сливы в банки, слой за слоем пересыпая сахаром. Накрыть сливы про стерилизованными крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

На 1 кг слив – 400 г сахара (2 тонких стакана).

II способ. Вынув косточки, уложить сливы в кастрюлю, слой за слоем пересыпая сахаром, и проварить на слабом огне до первых «пузырьков». Горячую массу разлить по горячим про стерилизованным банкам и закатать.

На 1 кг слив – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Компот из слив

Сливу наколоть, разрезать пополам, удалить косточки и уложить в стерильные банки до плечиков. Затем залить плоды кипящим сиропом, накрыть крышками и выдержать 3—5 минут, затем сироп слить, снова вскипятить и еще раз залить ягоды на это же время. В третий раз банки залить до самого верха и тут же закатать. При укупорке банок соблюдать очередность: сначала залить и закатать одну банку, потом – другую. Банки после укупорки перевернуть вверх дном для остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Сок сливовый с мякотью

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, выложить в эмалированную кастрюлю и нагреть на очень слабом огне, осторожно помешивая, до полного размягчения. После этого нагретую массу в горячем виде протереть через сито, добавить сахар, размешать и довести на слабом огне до кипения. Сразу же разлить по банкам, не доливая до краев горла на 1—2 см. Стерилизовать: поллитровые банки – 6—8 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг сливы – 100 г сахара (0,5 тонкого стакана).

Сливовая смоква

Сливы вымыть, поместить в кастрюлю, залить горячей водой. Кастрюлю закрыть крышкой и варить содержимое несколько минут. Разваренные сливы протереть через сито или дуршлаг.

Пюре варить до загустения, добавить сахар, орехи и еще проварить 10 минут. На противень положить промасленный пергамин, на котором равномерно разложить пюре слоем 2 см.

Пастилу поместить в духовку и сушить при слабом огне при температуре 50—60 °С при открытой дверце духовки до тех пор, пока она не затвердеет.

На 2 кг сливового пюре – 1,5 стакана сахара, по 1 стакану воды и очищенных орехов.

Сливовое вино

Отобранную сливу промыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Поместив сливы в стеклянную бутыль, добавить к ним сахар, плотно закрыть и оставить на 35—40 дней в теплом месте для брожения.

Полученный сок осторожно слить с осадка.

Разлить по бутылкам и закупорить.

На 1 кг слив – 150 г сахара.

Сливянка

Спелые сливы доверху насыпать в бутыль с широким горлом и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Затем поставить бутыль в темное место на 6 недель, плотно закупорив ее.

По истечении этого времени слить всю водку, а сливу также доверху засыпать сахаром и снова бутыль закрыть пробкой.

Еще через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать со слитой ранее водкой. Процедить, разлить в бутылки, закрыть пробкой. Залить парафином. Хранить в прохладном месте.

Сливянку можно будет подать через шесть месяцев.

Наливка из слив

Свежие зрелые плоды промыть, удалить плодоножку, разрезать на две половинки и удалить косточку Половинки плодов поместить в стеклянный баллон, добавить сахар или сахарный сироп, горлышко баллона завязать марлей и установить баллон в теплом месте на 2—4 дня.

Как только появятся признаки брожения, марлю с баллона снять, установить водяной затвор и выдержать до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 20—30 дней) наливку профильтровать через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжать и еще раз отфильтровать. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки, которые укупорить пробками. На 10-литровый баллон взять 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара и 3 стакана воды.

Сброженный сок из слив

Сливы очистить, промыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки ягод поместить в стеклянный баллон и

добавить сахар (150 г на 1 кг слив). Затем баллон закрыть водяным затвором и поставить на 35—45 дней в теплое место для брожения.

После того, как брожение прекратится, образовавшийся сок осторожно слить с осадка и разлить в бутылки, которые укупорить и поставить на хранение.

Варенье из алычи 1

Приготовить сахарный сироп из 3 столовых ложек сахара и 1 стакана воды. Довести сироп до кипения, опустить в него алычу на 3 минуты, затем вынуть. В сироп добавить остальной сахар, размешать и довести до кипения. В кипящий сироп положить алычу, довести до кипения, снять с огня и оставить на несколько часов. Варить способом многократной варки. На 1 кг алычи расходуется 1,4—1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из алычи 2

Плоды бланшировать 5 минут, проколоть, залить горячим сиропом (600 г сахара, 600 мл воды), выдержать 5—8 часов, затем сироп слить, закипятить, добавить в него половину оставшегося сахара и 120 мл воды, засыпать ягоды и вновь выдержать 5—8 часов, затем процесс повторить третий раз и варить до готовности.

На 1 кг плодов – 1,4 кг сахара, 600 мл воды.

Варенье из алычи 3

Варенье из алычи можно сварить без косточек и кожицы. Для этого плоды надо опустить на 1—2 минуты в кипяток, затем охладить, снять кожицу и удалить косточки. Очищенную алычу до варки опустить в 1%-ный раствор лимонной кислоты, чтобы не потемнела, а затем вынуть из раствора и варить в несколько приемов, стараясь не разварить плоды.

На 1 кг алычи – 1,4 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из алычи 4

Тщательно вымытые плоды опустить на 2—3 минут в нагретую до 80 °С воду, затем сразу же охладить холодной водой и наколоть заостренной спичкой в 2—3 местах. Подготовленную

таким образом алычу положить в кастрюлю и залить кипящим сиропом (для этого использовать 2/3 сиропа).

Поставить на несколько часов в холодное место, затем на слабом огне подогреть до 90 °С, выдержать еще 5 минут и вновь отставить в холодное место. Через 8—10 часов добавить остальной сироп, довести до кипения, вновь отставить на 8 часов и после этого варить до готовности.

На 1 кг алычи – 1,4 кг сахара, 3 стакана воды.

Варенье из алычи по-грузински

Взять недозрелые плоды алычи, когда они еще легко прокалываются иголкой. Плоды залить сахарным сиропом и варить способом многократной варки.

На 1 кг алычи – 2 кг сахара, 3 стакана воды.

Джем из алычи

Варить небольшими порциями! У хорошо созревших плодов алычи удалить косточки. Две трети подготовленных плодов разварить с небольшим количеством воды, через 5 минут добавить сахар (200 г на 1 кг массы), смешанный с порошком пектина. Варить на сильном огне. Через 10—15 минут добавить остальной сахар и пектиновую заготовку (если не добавлялся пектин в порошке). Когда сахар растворится, добавить лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды. Варить до готовности, фасовать в горячем виде, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1,2 кг алычи – 800 г сахара, 40 г пектина в порошке или 250 мл пектиновой заготовки, 5—7 г лимонной кислоты.

Джем из алычи по-чешски

Варить небольшими порциями. У хорошо созревших плодов алычи удалить косточки, переложить в кастрюлю и проварить 5 минут с небольшим количеством воды. Отставить в холодное место на 10—12 часов.

Затем подогреть при постоянном помешивании, добавить порошок пектина с двумя ложками сахара. Через несколько минут добавить остальной сахар, затем лимонную кислоту, растворенную в небольшом количестве воды. Если нет пектина в

порошке, незадолго до окончания варки добавить пектиновую заготовку из яблок или крыжовника. Варить до готовности, расфасовать в горячем виде, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1,2 кг алычи – 800 г сахара, 40 г пектина в порошке или 250 г пектиновой заготовки, 5—7 г лимонной кислоты.

Мармелад из алычи

Зрелые, здоровые плоды разварить 7—10 минут с небольшим количеством воды (10%) и протереть через сито. Предварительно лучше снять кожицу, чтобы облегчить протирание.

В полученное пюре при подогревании добавить сначала небольшое количество сахара (на 1 кг пюре – 100 г сахара), а после 20 минут уваривания на сильном огне добавить остальной сахар и варить до готовности.

На 1 кг пюре из алычи – 600 г сахара.

Приправа из алычи 1

Взять зрелые плоды алычи, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу. Разварить с небольшим количеством воды (10%) и протереть через сито. Мясистые плоды зрелых помидоров также опустить на 3—4 минут в кипящую воду, сразу же охладить в холодной воде и снять кожицу. Пюре из алычи подогреть при помешивании, добавить нарезанные ломтиками помидоры и уварить 20—25 минут. Перед окончанием варки добавить по вкусу соль, сахар и пряности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Подать к холодным мясным закускам, мясу, рыбе.

На 2 кг алычи – 1 кг помидоров, соль, сахар, по 8—10 шт. душистого и черного перца, 5—6 бутонов гвоздики, 1– 2 г порошка корицы, столовую ложку семян кориандра.

Приправа из алычи 2

Плоды алычи и помидоров подготовить, как в предыдущем рецепте. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь очистить и натереть на терке. В горячее пюре положить помидоры, нарезанные

кусочками, сладкий перец, лук, морковь и измельченный чеснок. Варить при помешивании 25—30 минут, добавить по вкусу соль и сахар, пряности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Подать к холодным мясным закускам, мясу, рыбе.

На 2 кг алычи – 700 г помидоров, 200—300 г сладкого перца, 300 г моркови, 200—250 г репчатого лука, 100—150 г чеснока, соль, сахар, по 8—10 шт. черного и душистого перца, 5—6 бутонов гвоздики, 1—2 г порошка корицы, столовая ложка семян кориандра.

Приправа из алычи 3

Зрелую здоровую алычу разварить с небольшим количеством воды и протереть через редкое сито или дуршлаг. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Чеснок очистить и измельчить. Зелень промыть и измельчить. Пюре алычи довести до кипения, всыпать подготовленные овощи, добавить по вкусу соль и черный перец. Проварить при помешивании 10 минут. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

Подать к мясу, рыбе, холодным закускам.

На 6 кг алычи – 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 300 г зелени кориандра, 300 г зелени петрушки, укропа, сельдерея, соль, черный перец.

Компот из алычи 1

Плоды наколоть заостренной спичкой в 2—3 местах и плотно уложить в банки по плечики. Залить холодным сахарным сиропом несколько выше уровня плодов, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 80 ˚С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25—30 минут. Стерилизовать соответственно 5, 8 и 15 минут. Укупорить и охладить в кастрюле с водой, доливая холодную воду.

На 7 л воды – 200—500 г сахара.

Компот из алычи 2

Тщательно промытую алычу опустить на 3—5 минут в нагретую до 80 ˚С воду, а затем сразу же охладить в холодной воде. Подготовленную алычу уложить в банки по плечики и

залить сиропом.

Для приготовления сиропа использовать воду, в которой бланшировались плоды. Стерилизовать (см. предыдущий рецепт).

На 1 л воды – 1 кг сахара.

Компот из алычи и абрикосов

Этот компот приготовить из сортов абрикоса и алычи, созревающих одновременно. В компоте они хорошо дополняются. Готовить одним из вышеописанных способов.

На 0,5 кг алычи – 1 кг абрикосов, 1 л воды, 400—500 г сахара.

Компот из алычи (ускоренный)

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3—5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 л воды – 0,8—1 кг сахара.

Сок из алычи

Сок можно приготовить, используя алычу синюю, желтую, темно-красную, а также другие виды алычи. Сок получается кисловатый, поэтому его рекомендуется смешать с более сладкими по вкусу соками, например: яблочным, абрикосовым, виноградным.

Сок алычи приготовить в соковарке или следующим образом: предварительно сварить в кастрюле плоды алычи, отделить мякоть от косточек деревянным пестиком и развести полученное пюре водой до нужной густоты.

Для закладки на хранение, сок довести до кипения и разлить в подготовленную стерильную посуду.

Смородина

Смородина – кустарник из семейства камнеломковых. В этом роде семейства камнеломковых всего около 150 видов. Растения из этого семейства произрастают в зоне холодного и умеренного климата Евразии и Америки. На территории России и в странах ближнего зарубежья произрастает 37 видов.

Наибольшей известностью пользуются смородина черная, красная и белая. Смородина черная отличается от красной не только цветом своих ягод, но и тем, что цветочные кисти у нее одиночные, а у красной собраны в грозди. Стебли черной смородины имеют более острый, характерный смородинный запах (от содержащегося в ней эфирного масла), у красной же смородины этого запаха почти нет. Химический состав белой и красной смородины по некоторым показателям беднее, чем черной.

В диком состоянии смородина черная распространена в средней и северной полосе европейской части России, а также в Сибири, на Дальнем Востоке, в лесной полосе Кавказских гор и в Средней Азии. Ее широко культивируют по всей территории стран ближнего зарубежья. Но не надо забывать, что это типично лесное растение. Произрастает во влажных лиственных, смешанных и хвойных лесах, по берегам рек, ручьев, озер и стариц, заливным и сырым лесным лугам, окраинам болот, в тенистых оврагах. Обильно произрастает на юге Сибири в горных лесах. Часто образует здесь обширные заросли в пойменных смешанных и темнохвойных лесах, на каменистых сырых склонах и россыпях. Хорошо плодоносит на достаточно освещенных, но защищенных от прямого солнечного света и ветра местах. В северных районах европейской части России встречается в основном в островных ельниках и вторичных смешанных лесах.

Черная смородина представляет собой многолетний ветвистый кустарник высотой 60—130 см. У смородины пушистые, коричневые побеги и темно-бурые или красновато-коричневые голые стебли. Листья очередные, 3—5 лопастные, шириной до 10 см, сверху тусклые, голые, темно-зеленые, снизу светлее, с точечными золотистыми железками, длинночерешковые, сильно пахнущие. Цветки двуполые, колокольчатые по форме, розовато-серого, или лилово-серого цвета, снаружи опушенные, собраны в 5—10 цветковых поникающих кистей.

Плод – душистая ягода шаровидной или овальной формы, черного, черно-бурого, фиолетового или зеленоватого цвета.

Плоды душистые; собраны в поникающие кисти. Цветет черная смородина в мае – июне. Ягоды созревают в июле – августе. При этом они созревают не одновременно даже в одной кисти. Созревшие плоды быстро осыпаются. Живет куст черной смородины 40—50 лет, но после 20—25 лет его урожайность падает. Черная смородина является ценным медоносом. Это самая требовательная к влаге из всех ягод, так же не переносит излишнего переувлажнения. Предпочитает богатые гумусом, хорошо дренированные, влажные почвы.

Черная смородина очень зимостойка, тенелюбива. Размножается семенами и вегетативным путем: черенками, отводками, делением кустов, участками корневищ, укоренением ветвей. Среди многих болезней смородины самыми вредоносными следует назвать те, которые вызываются несовершенными и сумчатыми грибами. Ржавчиной поражается иногда до 70—100% листьев, что ведет к их преждевременному опадению и снижению урожая ягод. Дикая черная смородина широко культивируется с древних времен и известна как родоначальница большинства культурных сортов черной смородины.

В ягодах черной смородины содержится вода, зола, белки, углеводов, клетчатка. А также органические кислоты (лимонная, яблочная, виннокаменная, янтарная, салициловая и фосфорная), пектиновые вещества, дубильные вещества и красящие вещества.

В черной смородине есть витамины К, Е, С, витамины группы В, РР и каротин. А также различные микроэлементы: калий, натрий, кальций, магний, фосфор и железо.

Смородина малоцветковая встречается в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. Растет одиночно или небольшими зарослями в горных, пойменных и лиственных лесах, по опушкам, разрастается на гарях. Дает обильную корневую поросль. Это кустарник высотой до 1,5 м, с пушистыми желтовато-серыми побегами. Листья тусклые, 5—8-лопастные. Цветки по форме напоминают колокольчики или бокальчики. Они желтого цвета и собраны в цветковые кисти. Ягоды у этого вида смородины крупные, диаметром до 1,5 см. Плоды очень ароматные и сладкие. Цветет это растение в мае – июне. Ягоды созревают в июле.

Смородина ощетиненная растет на склонах морского побережья в Приморском крае и на острове Сахалин. Представляет собой колючий кустарник высотой 1—1,5 м. Побеги желтоватого цвета, частично стелющиеся по земле. Листья 5-лопастные, покрытые с обеих сторон мелкими игольчатыми щетинками. Цветки белые, собраны в цветковые кисти длиной до

4 см. Ягоды у этой смородины черного цвета, сочные, кисловатые, вкусные. Зацветает в июне, ягоды созревают в июле.

Красная смородина растет по лесным опушкам, береговым кустарниковым зарослям, речным долинам. Селится на рыхлых, хорошо дренированных, среднеувлажненных почвах. Более обильно плодоносит на полянах, прогалинах, вырубках и в разреженных лесах. Распространена в тайге и лесотундре европейской части России, Западной и Восточной Сибири, в южной части Восточной Сибири от Забайкалья до Енисея.

Это многолетний кустарник высотой до 2 м, с прямостоячими побегами и гладкой светло-желтой корой. Листья у красной смородины очередные, 3—5 лопастные, диаметром до 5 см. Листья голые с обеих сторон, сверху лоснящиеся, менее пахучие, чем у смородины черной. Цветки зеленоватые или красноватые, собраны в рыхлые цветковые кисти длиной 25 см. Ягоды красной смородины шарообразные, иногда продолговатые, диаметром около 1 см, красные или бледные, прозрачные, сочные и кислые на вкус. Ягоды содержат большое количество семян. Цветет красная смородина в апреле – мае, а ягоды созревают в июле – августе.

В отличие от смородины черной ягоды красной не осыпаются до поздней осени. Размножается этот вид смородины семенами, черенками, отводками, делением куста. Растет быстро. Красная смородина зимостойка, но подвержена грибковым заболеваниям так же, как и черная смородина.

Ягоды смородины красной используются в свежем и переработанном виде. Они являются источником витаминов, хорошо утоляют жажду, поднимают аппетит, активизируют деятельность кишечника, обладают потогонным действием.

Смородина пушистая растет в средней полосе европейской части России. Растет по лесным опушкам, берегам рек и ручьев, среди зарослей кустарников. Это кустарник высотой до 2 м. Побеги голые и бледные. Листья 3—5-лопастные, сверху голые, снизу густоопушенные. Цветки зеленого цвета, собраны в многоцветковые кисти. Ягоды красного цвета, с приятным запахом, кислые на вкус, диаметром 6—8 мм. Цветет этот растение в июне, ягоды созревают в июле.

Сушение смородины

С лекарственной целью применяются ягоды и листья смородины черной. Листья для лечебных целей заготавливают в июне – июле, собирая их только со средней части побегов; не собирают верхушечных, чтобы не повредить плодоношению

будущего года, и нижних, которые грубые и часто поражены вредителями и болезнями. Собранные листья сушат на открытом воздухе в тени. Ягоды собирают в период их полного созревания в июле – августе, плодоножки обрывают. Сушку ягод производят на чердаках или на открытом воздухе в тени, лучше в приоткрытой духовке или сушилке при температуре 50—60 °С. Готовое сырье хранят в пакетах, мешочках или деревянных ящиках, выстланных бумагой.

Лекарственные заготовки смородины

Медики и диетологи с большим уважением относятся к смородине. И традиционная, и официальная медицина активно рекомендуют смородину к употреблению. Ягоды черной смородины не только вкусные, но и полезные; содержат сахар, витамин С, витамины В, Р, эфирное масло, каротин, небольшое количество дубильных веществ.

Смородина черная нормализует обменные процессы. Ягоды с молоком, медом, небольшим количеством сахара способствуют повышению аппетита, стимулируют деятельность желудка и кишечника, усиливают выделение пота и мочи, оказывают общеукрепляющее действие. Ароматный чай из листьев смородины тоже обладает потогонным действием, способствует выведению из организма пуриновых веществ, мочевой кислоты, поэтому его рекомендуется его пить при подагре, ревматизме и мочекаменной болезни.

Отвар веток пьют при диабете и кожном туберкулезе. Настой листьев полезно пить при подагре, ревматизме, камнях в почках и мочевом пузыре. Его применяют также в детской практике для ванн при рахите и диатезе у детей. Почки, настоянные на сухом белом вине, используют как легкое слабительное средство, как дезинфицирующее и витаминное средство даже зимой. Листья могут служить источником витаминов ранней весной.

Рекомендуется есть свежие ягоды при повышенном давлении крови, заболеваниях сердца, печении, склерозе, при общем упадке сил. Свежий сок смородины черной полезно пить при желудочно-кишечных заболеваниях (язвах желудка и двенадцатиперстной кишки, гастритах, при пониженной кислотности желудочного сока), и нервных расстройствах. Свежий сок из ягод следует пить по 2—3 рюмки 3 раза в день Ягодный сок с медом или сахаром пьют при сильном кашле и охриплости.

Сиропом из ягод смородины или смородинным ликером лечат простудные заболевания и коклюш. В научной медицине сухие плоды (ягоды) и листья смородины черной в виде настоя

применяются при гиповитаминозе и авитаминозе, при нефрите, анемии.

Отвар плодов: 1 столовую ложку плодов залить 1 стаканом кипятка, варить на медленном огне 30 минут. Пить по 1 столовой ложке 3 раза в день как мочегонное и потогонное средство.

Отвар листьев смородины черной: 1 столовую ложку листьев заварить 0,5 л кипятка, настаивать в течение ночи, процедить. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день при мышечной слабости, кровоизлияниях на коже, малокровии.

Настой из плодов и листьев: 3 столовые ложки смеси из сухих плодов и измельченных листьев залить 1 стаканом кипятка. Пить по 1/2 стакана 2—3 раза в день при гиповитаминозе и авитаминозе, при нефрите и анемии.

Настой сухих плодов: 1 столовую ложку плодов залить 1 стаканом кипятка. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день в качестве мочегонного при заболеваниях мочевого пузыря, почек, при почечнокаменной болезни и потогонного средства при простудных заболеваниях. Настой оказывает противовоспалительное действие при ревматизме, подагре, экссудативном диатезе, кожных заболеваниях, способствует понижению давления крови.

Настой листьев смородины черной: 1 столовую ложку с горкой измельченных листьев залить 1 стаканом кипятка. Пить по 2 столовые ложки 3 раза в день. Показания к применению аналогичны настою из сухих плодов.

Витаминный сбор: 2 столовые ложки смеси сухих плодов смородины черной и шиповника залить 1,5 стакана кипятка, настаивать в течение 12 часов. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день.

Сок из ягод смородины черной: 1/2 стакана сока пить 3 раза в день при гастрите, язве желудка, энтерите, колите.

Смородина без сахара

Свежесобранные ягоды плотно уложить в чистые сухие банки, закупорить прокипяченными пробками, обвязать шпагатом и залить сургучом. Такая смородина полностью сохраняет вкус и аромат свежих ягод. Можно готовить из них компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов. Хранить бутылки лучше на леднике или в холодильнике.

Смородина горячим способом

I способ. Промыть смородину, обсушить и слегка раздавить каждую ягоду. Смесь раздавленных ягод с сахаром поставить на

огонь и при непрерывном помешивании довести до «пухтения», но не до кипячения. Снять ее с огня, разлить по банкам, а когда остынет, закрыть плотной бумагой и завязать.

Заготовленная таким образам смородина хорошо сохраняется, не киснет, у нее отличный аромат, вкус и цвет. Витамина С сохраняется значительно больше, чем в смородине, пропущенной через мясорубку.

На 1 кг ягод – 1,3 кг сахара.

II способ. Сироп довести до кипения и засыпать в него ягоды. Варить не более 5 минут, снимая пену. Снять всплывшие наверх кожицу и зернышки, а горячий сок разлить в нагретые банки, закрыть пергамином и завязать. Остывший сок – густой и прозрачный, как желе.

На 1 кг ягод – 2 кг сахара, 3/4 стакана воды.

Смородина «витаминная»

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и 2—3 раза промыть, помещая в кастрюлю с чистой водой. Затем оставить в дуршлаге для стекания воды.

Обсушенные ягоды пропустить через мясорубку и хорошенько размешать с сахаром.

На 1 кг смородины – 1 кг сахара.

Смородиновое ассорти

Взять равные части ягод крыжовника, земляники, малины, смородины и кусочки яблок. Промыть, уложить в банки, залить горячим сиропом, накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Прогреть 10 минут при 85 °С, крышки закатать, банки перевернуть вверх дном.

Варенье «пятиминутка»

Подготовить ягоды. В кипящий сахарный сироп засыпать смородину, довести до кипения, проварить 5 минут, сразу же разлить по про стерилизованным банкам и закатать.

На 1 кг смородины – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Красная смородина в собственном соку 1

Тщательно отобранные спелые ягоды вымыть, сполоснуть холодной кипяченой водой и обсушить. Уложить ягоды в сухие про стерилизованные банки, пересыпая сахаром.

Закатать и стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 7—8 минут.

На 0,5 кг смородины – 200 г сахара (1 тонкий стакан).

Красная смородина в собственном соку 2

Ягоды промыть, подогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, пока не образуется сок. Ягоды переложить, чтобы сверху они покрылись соком, закатать крышками и пропастеризовать поллитровые банки – 15 минут, 1 л – 20 минут.

Протертая красная или белая смородина с сахаром

Перебранные, вымытые и обсушенные ягоды растолочь деревянной скалкой или толкушкой. Затем добавить сахар и тщательно размешать, после чего разложить готовую ягодную массу по сухим про стерилизованным банкам, укупорить и хранить на холоде.

На 1 кг смородины – 1,8—2 кг сахара.

Варенье из красной смородины 1

Вымытые и обсушенные ягоды небольшими порциями закладывать в слабо кипящий сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием.

На 1 кг красной смородины – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из красной смородины 2

Ягоды перебрать, промыть, опустить в кипящий сахарный сироп и варить 20 минут. Для аромата можно добавить ванильного сахара.

На 1 кг ягод – 1,3—1,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Варенье из красной смородины 3

Ягоды перебрать, вымыть, поместить в варочный таз и залить горячим сиропом средней густоты. Выдержать в сиропе 3—4 часа, затем отделить ягоды от сиропа, а сироп уварить в тазу. В уваренный сироп затем опять высыпать те же ягоды и варить варенье до готовности на умеренном огне, периодически снимая таз с огня для удаления пены. После варки желательно быстро охладить.

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Желе из красной смородины 1

Из промытой красной смородины отжать сок, к которому добавить сахар, мешать до полного его растворения, разлить в чистые сухие банки и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

На 1 л сока красной смородины – 1 кг сахара.

Желе из красной смородины 2

Ягоды промыть и отжать сок. Сок вылить в кастрюлю и всыпать сахарный песок. Нагреть, помешивая, до полного растворения песка. Довести до кипения и продолжать варить на слабом огне до уваривания на одну треть от первоначального объема. Разложить по банкам, закатать и прогреть на слабом огне 20 минут.

На 1 л сока – 800 г сахарного песка (4 тонких стакана).

Желе из красной смородины без желатина

Размять деревянной толкушкой ягоды. Отжать сок, положить в него сахар (из расчета 1,25 стакана сахара на 1 стакан сока). Растереть ложкой до тех пор, пока сахар не растворится.

Полученную массу разлить в стеклянную мелкую посуду, накрыть пергаминной бумагой или фольгой и завязать.

Пюре из красной смородины 1

Измельченные ягоды смешать с сахарным песком, подогреть до 70—80 °С, разложить в банки, закрыть крышками,

пастеризовать (поллитровые банки – 20 минут, литровые банки – 30 минут) в кипящей воде. Герметично укупорить и поставить на хранение.

Это пюре рекомендуется использовать в качестве приправы к другим блюдам.

На 1 кг красной смородины – 1 кг сахара.

Пюре из красной смородины 2

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, полученную массу выложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахарный песок и тщательно размешать. Поставить на слабый огонь и нагреть, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Нельзя допустить закипания.

Расфасовать в горячем виде, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25—30 минут.

На 1 кг смородины – 1 кг сахара.

Компот из красной смородины на черносмородиновом соке

Ягоды красной смородины подготовить, уложить в стеклянные банки, залить 60%-ным сиропом, приготовленном на черносмородиновом соке. Пастеризовать в кипящей воде 10—15 минут. Банки закатать и поставить на хранение.

На 300 г ягод красной смородины – 1 стакан сока черной смородины и 1 стакан сахарного сиропа.

Компот из красной смородины

Залить сахарным сиропом подготовленные ягоды, довести до кипения, добавить лимонную кислоту и еще раз довести до кипения. Можно консервировать ягоды с веточками.

На 1 кг ягод красной смородины – 1 кг 50%-ного сахарного сиропа и 1 г лимонной кислоты.

Сок из красной смородины натуральный

Ягоды перебрать, раздавить деревянной толкушкой, выложить в эмалированную посуду и залить горячей водой (на 1 кг ягод 1,5 стакана). Массу нагреть до 60 °С и выдержать в таком тепловом режиме 30 минут. После этого отжать сок, снять с осадка и профильтровать.

Затем сок нагреть до первых признаков закипания, разлить по банкам так, чтобы он переливался через край, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания

Смородиновый кетчуп

Очистить смородину от стебельков, уложить в эмалированную посуду, растереть миксером, добавить все остальные компоненты и готовить при постоянном помешивании, снимая пену, около 20 минут до получения относительно густого бульона. Разлить в стеклянные банки и хорошо закупорить.

Можно воспользоваться обычным уксусом (ни в коем случае не добавить уксусную эссенцию – будет очень кисло) такой же концентрации, но это приведет к небольшому ухудшению вкуса.

Лучше для этой цели подходят баночки из-под детского питания.

На 2 кг красной смородины – 1 кг сахарного песка, 250 мл 5%-ного винного уксуса, 1 ст. ложка корицы, 2 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка перца.

Сладкое красносмородиновое вино

Лучшее вино, не уступающее другим ягодным винам, получать из красной смородины сорта Смородина Варшевича. Для приготовления 10 л сусла взять 4 л красно смородинового сока, 2,4 кг сахара и 4,5 л воды. Вино приготовить так же, как и вишневое.

Смородина маринованная

Выбрать только спелые ягоды черной смородины, промыть, уложить в банки и замариновать. Маринад рекомендуется готовить из 2-х стаканов воды, 0,5 стакана 5%-ного уксуса, 400 г сахара и специй (4—6 шт. душистого перца, гвоздики и корицы).

Специи положить вместе с сахаром в воду и прокипятить, охладить, процедить, добавить уксус и залить ягоды готовым маринадом. Банки обязательно три минуты стерилизовать в

кипящей воде.

Смородина черная

Подготовленными ягодами наполнить чистые стеклянные банки, залить их водой (80 °С), прикрыть крышками, поставить в подогретую до 50 °С воду, довести ее до 90 °С и пастеризовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 15 или 20 минут.

Натуральную смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей, начинок. Она особенно полезна больным сахарным диабетом.

Черная смородина консервированная

I способ. Ягоды смородины следует тщательно вымыть 2—3 раза в чистой воде. После того как вода стечет, ягоды расфасовать по банкам до плечиков, потряхивая или осторожно утрамбовывая рукой. Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

II способ. В таз для варенья высыпать ягоды и добавить сахар – 1/2 от веса ягод. Добавить 1/4– 1/3 стакана воды и нагреть, помешивая, до кипения, на слабом огне (но не больше 5—8 минут).

Затем поочередно обдать предварительно простерилизованные банки кипятком и разложить ягоды вместе с сиропом, закатывая без промедления каждую банку.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Черная смородина, консервированная с малой дозировкой сахара

Промытые ягоды черной смородины поместить в кастрюлю, засыпать сахаром и нагреть до растворения сахара. Когда масса начнет шевелиться, перемешать ее и снять с огня. Не доводить до появления пены! Ягоды выложить в чистую горячую банку и закатать крышкой. Хранить смородину в холодильнике или другом прохладном месте.

На 1 кг черной смородины – 5 ст. ложек сахара.

Черная смородина в собственном соку

I *способ.* Ягоды промыть. Положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, сок, накрыть крышкой, нагреть 5 минут, помешивая. Затем переложить в горячие стерильные банки и закатать крышками.

На 2 кг ягод – 1 кг сахара; сок из черной смородины – 4 ст. ложки.

II способ. Заполнить ягодами 2/3 банки. Остальные положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и подогреть под крышкой. Затем протереть через дуршлаг и полученным соком залить ягоды в банки и пропастеризовать (1 л банки – 20 минут, 2 л – 35 минут, 3 л – 45 минут). Закатать крышками.

На 2 кг ягод – 600 г сахара.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

Вымытые и обсушенные ягоды плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о ладонь, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагреть на водяной бане на слабом огне, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать и перевернуть вверх дном для остывания.

На 1 кг смородины – 350 г сахара (2 неполных тонких стакана).

Варенье из черной смородины 1

Ягоды тщательно вымыть, высушить, расстелив на бумаге. Приготовить сироп. В кипящий сироп порциями положить ягоды и варить на слабом огне до готовности в один прием.

На 1 кг ягод черной смородины – 1,3—1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из черной смородины 2

Ягоды опустить в кипящую воду на 3—5 минут. Воду, в которой бланшировались ягоды, процедить и использовать для приготовления сиропа. В кипящий сироп опустить ягоды. Варенье

варить в 3—4 приема по 5—7 минут, считая от момента закипания. Время выстаивания между варками – 6—8 часов.

На 1 кг ягод черной смородины – 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Варенье из черной смородины 3

Отобрать крупные, зрелые ягоды, освободить их от плодоножек и кистей, тщательно промыть холодной водой, погрузить на 2—3 минуты в кипящую воду, затем залить горячим сахарным сиропом средней густоты, ягоды выдержать в сиропе 3—4 часа, после чего сварить варенье до готовности (можно в 2—3 приема с выстаиванием 6—7 часов).

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из черной смородины 4

Очистить ягоды от веточек, срезать усики. Промыть холодной водой, выложить на сито, ошпарить кипятком и дать воде стечь.

Положить в таз сахар, залить водой, довести сироп, все время помешивая, до кипения, положить в него ягоды и варить до готовности, снимая пену и время от времени встряхивая таз.

На 1 кг ягод – 1300—1500 г сахара, 1 стакан воды.

Холодное варенье из черной смородины

Ягоды очистить от плодоножек и кистей, перебрать, тщательно промыть в холодной воде, рассыпать тонким слоем на чистой холщовой салфетке, просушить, затем растереть в фарфоровой ступке пестиком (или пропустить через мясорубку, одновременно прибавить сахар), смешать с сахаром и разложить в чистые сухие банки.

Таким же способом можно приготовить холодное варенье из красной смородины, крыжовника, малины, черники, облепихи, клюквы, брусники и других ягод.

На 1 кг ягод – 2 кг сахара.

Желе из черной смородины 1

Взять не совсем дозрелые ягоды, промыть, дать воде стечь, удалить гнилые и испорченные плоды и плодоножки. Отсортированное сырье проварить в течение 10 минут в

небольшом количестве воды (2 стакана на 1 кг черной смородины) при слабом кипении. После этого ягоды выбрать в полотняный мешочек и положить под ручной пресс. Отжатый сок выдержать в течение 4 часов, отфильтровать через сложенный вдвое капроновый чулок или же через кусок фланели и уварить на одну треть, собирая шумовкой пену и примеси. Потом к соку за несколько приемов добавить сахар (500—600 г на 1 л) и подогреть сок до кипения, постоянно помешивая.

Когда сахар полностью растворится, взять пробу. Если размятое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить. В противном случае желе продолжать варить до получения массы нужной густоты.

Готовое горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 8, а литровые – 15 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банок. После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки. Если желе собираются подать к столу непосредственно после варки, его расфасовывают в розетки или в формочки.

Во время отжимания сока из черной смородины в жоме остается много полезных и питательных веществ. Поэтому отходы можно использовать для приготовления киселей, кваса, повидла и начинки пирогов. Чтобы его сохранить, к жому добавить воду (3 стакана на 1 кг), подогреть до кипения, после чего отходы немедленно расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: поллитровые банки – 8, а литровые – 15 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки, поставить для воздушного охлаждения. Жом черной смородины можно также использовать для приготовления напитка. С этой целью приготовить сироп (400 г сахара и 0,5 л воды на 1 кг отходов), залить им жом и выдержать в течение двух суток, после чего профильтровать через фланель.

Полученный сок подогреть до кипения, горячим залить в подогретые бутылки (на 8 см ниже от верха горлышка) и закупорить тару резиновыми сосками, которые предварительно кипятить в течение 2—3 минут и охладить. Закупоренные

бутылки поставить в выварку с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды 80 °С: 0,5 л бутылки – 8, а литровые – 15 минут. Для того, чтобы соски крепко держались на шейках бутылок, их перевязать нитками. Во время пастеризации выварку накрыть крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха шеек бутылок. После пастеризации бутылки с напитком положить горизонтально и охладить.

Желе из черной смородины 2

Подготовленные ягоды 1—2 минуты подержать в горячей воде, после чего отжать сок. Вылить сок в эмалированную посуду, добавить сахар и, тщательно размешав, поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, пока масса не уварится на одну треть. Расфасовать горячим способом. Банки не переворачивать.

На 1 л сока – 1 кг сахара.

Пастеризованное пюре из черной смородины

На мясорубке измельчить ягоды черной смородины и смешать с сахаром. Затем нагреть до 80 °С и горячим расфасовать пюре в банки, предварительно про стерилизованные.

На 1 кг ягод черной смородины – 1 кг сахара.

Пюре из черной смородины

Годятся только спелые, здоровые ягоды. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, добавить стакан воды и нагреть на слабом огне. Когда через несколько минут масса прогреется (нельзя допустить закипания), размягченные ягоды протереть через сито, выложить в кастрюлю, всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Проварить 8—10 минут. Затем расфасовать горячим способом и закатать.

На 1 кг смородины – 800 г сахара (4 тонких стакана).

Пюре из свежей черной смородины

Можно сохранить ценные пищевые и вкусовые качества свежей черной смородины, приготовив из нее холодным способом пюре, которое хорошо хранится в течение всего зимне-весеннего

сезона.

Вымыть очищенные от веточек спелые ягоды черной смородины холодной кипяченой водой. Откинуть на решето и дать ягодам хорошо просохнуть.

После этого пропустить их через мясорубку или растолочь в фарфоровой ступке, смешать с сахаром и положить в стеклянные банки или бутылки с широким горлышком. Закрыть пергаминной бумагой, завязать, поставить в сухое прохладное место.

На 1 кг ягод – 2 кг сахара.

Повидло из черной смородины с яблоками

Чтобы приготовить это повидло, надо сварить яблоки и ягоды по отдельности, всю массу протереть через сито, составные части смешать и варить до готовности.

На 1 кг пюре из черной смородины – 1 кг пюре из яблок и 1 кг сахара.

Джем из черной и красной смородины

В кипящий сироп партиями положить ягоды черной и красной смородины, довести до кипения и отставить. На следующий день довести до кипения и варить до готовности.

Расфасовать в горячем виде и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг черной смородины – 250 г красной смородины, 800 г сахара, стакан воды.

Джем из черной смородины

Ягоды высыпать в варочный тазик, слегка размять, засыпать сахаром и отставить на несколько часов. После этого поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием или 2—3 раза, прерывая варку на несколько минут.

На 1 кг черной смородины – 500 г сахара.

Джем из черной смородины с яблоками и грушами

Яблоки и груши очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить семенные гнезда. Ягоды черной смородины вымыть,

обсушить, переложить в кастрюлю и слегка размять деревянной ложкой. В ягодную массу положить дольки яблок и груш и разварить на слабом огне до размягчения. Добавить сахар и варить до готовности.

На 1 кг черной смородины – 500 г кислых яблок, 500 г груш, 0,8—1 кг сахара.

Джем из черной смородины, холодный

Отборные зрелые ягоды черной смородины измельчить в миксере, добавить по вкусу сахар, тщательно перемешать, пока не растворится сахар, и фасовать в банки. Пастеризовать при 80 °С: поллитровые банки – 12 минут, литровые – 18 минут.

На 1 кг черной смородины – 1,5 кг сахара.

Пастила из черной смородины

Ягоды залить двумя стаканами воды и проварить, протереть через сито, добавить сахар, взбить деревянной мешалкой и уварить до густоты. Разложить на чистую фанеру тонким (в 1 см) слоем и высушить.

На 1 кг пюре из ягод черной смородины – 0,5 кг сахара.

Компот из черной смородины

Ягоды отобрать, промыть, уложить в подготовленные стеклянные банки, залить сиропом и пастеризовать в течение 15 минут.

На 300 г ягод черной смородины – 1 стакан 60%-ного сахарного сиропа.

Компот из черной смородины

Ягоды выложить в дуршлаг и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, затем 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. После чего смородину осторожно, чтобы не помять, выложить в банки, залить сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 6—8 минут, литровые 10—12 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Компот из черной смородины по-украински

Ягоды выложить в дуршлаг и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, затем 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. После чего смородину осторожно, чтобы не помять, выложить в банки, залить сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 6– 8 минут, литровые 10—12 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Сброженный сок из смородины

Ягоды рассортировать и очистить, удаляя поврежденные. Ополоснув ягоды 2—3 раза в воде, дать ей стечь и затем разминать ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные после этого мезгу и сок слить в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон поместить до 8 кг ягод). Горловину баллона накрыть марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня. Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, его слить в другой баллон, добавить сахар (100—150 г на 1 л сока) и поставить для дображивания под водяным затвором на 12—20 дней (до полного прекращения брожения), после чего сок слить с осадка при помощи сифона.

Сброженный сок поставить в холодное место на 1,5—2 месяца для того, чтобы выпали винокаменная кислота и муть. Чистый осветленный сок слить с осадка при помощи сифона, разлить в баллоны и укупорить.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавить столько 30%-ного сахарного сиропа, сколько было слито сброженного сока. Поставленный для брожения сироп через 3—4 дня слить в баллон, а мезгу отжать.

Полученный вторично сок поставить на дображивание под водяным затвором на 20—30 дней (до полного окончания брожения). После указанного срока сок слить при помощи сифона, разлить в бутылки или баллоны и укупорить. Так приготовить сброженный сок из черной и красной смородины.

Спотыкач

1 кг черной смородины перебрать, промыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску, деревянной

толкушкой потолочь и процедить через полотняный мешочек.

Приготовить густой сироп из 1 кг сахара и 3,5 стакана воды, влить туда сок черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить спотыкач в сухом прохладном месте.

Сладкое черносмородиновое вино

Для приготовления сусла взять 5 л черносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше поступать так же, как и при изготовлении вишневого вина.

Терн

Терн, терновник или слива колючая принадлежит к роду сливовых и семейству розоцветных. На территории России и стран ближнего зарубежья заросли терна занимают значительные площади. Слива колючая часто встречается на умеренно влажных и аллювиальных почвах, образуя крупные, почти непроходимые заросли. Растет на склонах, по краям и опушкам сухих лесов, на межах, в оврагах, а иногда и на сухих крутых берегах рек. Она светолюбива, засухо– и морозоустойчива. Встречается повсеместно в умеренной зоне европейской территории нашей страны. На Кавказе растет совместно с алычой, образуя с ней гибриды, которые нередко составляют целые рощи. На Кавказе и в Крыму в горах поднимается на высоту 1200—1600 м над уровнем моря. Также терн распространен в степной зоне европейской части России, в Северном Казахстане, на севере Европы доходит до Финляндии и Скандинавии. Терн достигает 5 м в высоту. Представляет собой оттопыренный ветвистый куст, реже деревце с шаровидной кроной. Образует густые заросли. Кора на стволах темно-серая, растрескивающаяся. Молодые веточки опушенные. Листья продолговато-эллиптические или ланцетовидные, темно-зеленые, голые, матовые, кожистые. Цветки белые, одиночные, реже парные. Размножается это растение семенами и корневыми отпрысками.

Плодом у терна является шаровидная или овальная костянка диаметром 1—1,5 см, сине-черного или темно-лилового, иногда красного цвета с сизым восковым налетом. Внутри находиться зеленоватая, сочная мякоть, терпкая и кисло-сладкая на вкус. Косточка шаровидная или яйцевидная, от мякоти не отделяется. Цветет терн в апреле – мае, до распускания листьев.

Плоды созревают в июле или августе, остаются на ветвях на зиму. После морозов становятся съедобными. В свежем виде плоды могут храниться до 20 дней.

Сок из плодов и кору применяют для окраски в красный цвет тканей, используют в народной медицине при расстройствах органов пищеварения. Из семян (ядер) получают жирное масло, имеющее техническое применение, а оболочки можно использовать для производства активированного угля.

Древесина терна прочная, коричнево-красного цвета, хорошо полируется, но дает трещины и коробится. Ее используют для производства мелких токарных и столярных изделий, особенно тростей.

Терн – хороший медонос, дающий много перги. В качестве

декоративного растения терн пригоден для малопроходимых живых изгородей, а также для облесения оврагов и балок, укрепления откосов, берегов рек и каналов. Также терн служит подвоем для кустарниковых форм персика, абрикоса и слив.

Лекарственным сырьем служат плоды, корни, кора, цветки и листья. Цветки заготавливают в период бутонизации. Сушат в тени или под навесом, раскладывая тонким слоем и периодически переворачивая. Листья собирают после отцветания растения, провяливают на солнце и досушивают на чердаке или в тени под навесом. Корни и кору подвяливают на солнце и сушат в сушилке при температуре 60—70 °С.

При сушке плодов необходимо следить, чтобы не образовалось комков. Хранят сырье в мешках или в закрытой таре. Срок хранения: листья, цветки и плоды – 1 год, корни и кора – 3 года.

Плоды терна содержат сахара, органические кислоты, пектиновые вещества. В ядрах терна содержится жир и ядовитое вещество амигдалин.

Лекарственные заготовки терна

В народной медицине водный настой или отвар цветков, собранных в апреле или начале мая, применяют как мягкое слабительное средство. Отвары плодов, цветков, коры и корней используют как кровоочистительное средство. Отвар цветков терна, или сливы колючей, полезен при заболеваниях печени; оказывает благотворное действие при гнойничковых заболеваниях кожи. Верхний слой коры обладает пигментирующим, то есть красящим свойством, и рекомендуется при рожистых воспалениях как в свежем виде, так и в виде отваров или как примочка.

Чай из молодых листьев или настой цветков применяют при воспалениях почек и мочевого пузыря и как улучшающее обмен веществ средство. Листья терна надо заготавливать сразу же, как только растение отцветет.

Правильно заготовленные, они являются мочегонным и послабляющим средством при частых запорах. Людям, ведущим сидячий образ жизни, очень рекомендуется пить чай из листьев колючей сливы.

Отвары коры и корней обладают потогонным и жаропонижающим свойствами. Отвар применяют также для спринцевания при белях, как противовоспалительное средство.

Отвар корней и коры: 1 чайную ложку измельченной коры (корней) залить 1 стаканом кипятка и кипятить в течение 15

минут. Пить без особой дозировки.

Для наружного применения (для спринцеваний) отвар надо разводить пополам с водой.

Отвар цветков: 1 столовую ложку листьев и 1 чайную ложку цветков залить 1 стаканом кипятка и кипятить в течение 10 минут. Готовый отвар рекомендуется пить как чай. Терновый сок с сахаром Обычный терновый сок готовить на соковарке. Горячим разлить в подготовленную посуду, укупорить и хранить на холоде.

Чтобы улучшить вкусовые качества и для продления срока хранения в полученный на соковарке сок можно добавить сахар (100 г на 1 л сока), кипятить еще 5– 10 минут, до растворения сахара, разлить в бутылки и поставить на хранение.

Терновка

5 кг спелого терна, хорошо промытого и обсушенного, положить в бутыль и пересыпать 2—1/2 кг сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова через 6 месяцев.

На 5 кг терна – 2—1/2 кг сахара, 4,5 л водки.

Варенье из терна

Ягоды с сахаром положить в таз, туда же влить столько воды, сколько потребуется для разведения сахара, после этого варить на легком огне до готовности. Затем ягоды выбрать, сложить в банку, а сироп уварить и вылить горячий на ягоды, прибавив 1—2 капли розового масла.

На 400 г ягод – 400 г сахара.

Тыква

Тыкву считают одной из самых древних культур, она росла в Америке еще 3 тысячи лет назад. После открытия Нового Света семена этого растения вместе с другими были завезены в Европу. Теперь во многих южных областях России ее считают исконно русской культурой.

Плоды тыквы, как и арбузы, ботаники называют ягодами. Обе культуры – близкие «родственники» и относятся к семейству тыквенных. Они схожи не только строением и развитием, но еще и тем, что помимо плодов среднего размера образуют едва ли не самые огромные «ягоды» на свете. В прессе сообщалось о тыквах весом 284 и 287 кг, выращенных фермерами Канады. А в США несколько лет назад вырастили плод-гигант весом 302 кг.

Огромные размеры и вес плодов важны скорее для кормовой тыквы, а для стола, и требования у них иные: небольшая или даже совсем маленькая тыква, которую за один-два раза можно использовать целиком.

Два других основных требования к этому овощу – хорошие вкусовые качества и высокое содержание питательных и целебных веществ.

Это растение теплолюбивое, засухоустойчивое, сравнительно теневыносливое, но для получения плодов высокого качества требуется много солнца. Листовая поверхность тыквы в общей сложности может составлять свыше 30 кв. м, а корневая система вырастает длиной до 25 м, проникая на глубину до 2—3 м, хотя самая активная часть корней находится в поверхностном слое почвы.

Тыква предпочитает хорошо прогреваемые участки с супесчаными, легко– и среднесуглинистыми некислыми плодородными почвами, богатыми органикой «жирной» земли.

Плоды тыквы необычайно полезны. Их мякоть богата сахарами, каротином, витаминами B1 B2, B6, C, E, PP. В тыкве обнаружен витамин T, способствующий ускорению обменных процессов в организме – интенсивному усвоению мяса и другой тяжелой пищи.

В мякоти плодов тыквы содержатся соли фосфорной кислоты, калия, кальция, магния, а по количеству железа тыква – чемпион среди овощей. В ней особенно много калия и пектина, препятствующих возникновению воспалений толстого кишечника.

В ее семенах содержится до 52% масла и до 28% белка, много солей цинка и витамина E, поэтому они питательней и полезней подсолнечных. На основе тыквенного масла создан препарат

тыквеол, стимулирующий работу печени. Семена тыквы – безвредное глистогонное средство, а по вкусу ядрышки семян соперничают с орехами.

Тыква улучшает пищеварение, поэтому ее включают в диетические рационы при ожирении, снижении функции желчного пузыря, отеках, вызванных сердечно-сосудистыми заболеваниями, туберкулезе, подагре, болезнях почек, воспалении кишечника.

Тыква

Для консервирования используют тыкву разных сортов, отличающихся по форме и окраске. Так как у различных сортов тыквы плотность мякоти неодинакова, время бланширования различных сортов также различно. Для определения времени обработки делать пробное бланширование. С этой целью одну дольку тыквы опустить в кипящую воду на 3– 10 минут, охладить проточной водой и сжимать пальцами, определяя эластичность. Пробланшированная долька должна быть упругой, не разламываться или разрыхляться.

Тыква маринованная 1

Хорошо вызревшую тыкву с плотной золотисто-оранжевой мякотью разрезать пополам, удалить семенную камеру и очистить от кожуры. Затем ее нарезать на кубики размером 1 см, бланшировать в кипящей воде 1—2 минуту и охладить в холодной. В поллитровую банку положить около 350 г тыквы, 25 г 9%-ного уксуса, добавить по 3—4 штуки гвоздики и черного перца, немного (0,5 г) корицы и один лавровый лист, все залить раствором (1л воды, 30 г соли и 20 г сахара), банки прогреть в слабо кипящей воде: поллитровые – 3—5 минут, литровые – 8—10 минут, затем их закатать и охладить.

По этой рецептуре можно консервировать кабачки и патиссоны.

Тыква маринованная 2

Для маринования отобрать тыквы с вызревшей мякотью. Их промыть щеткой, почистить, снимая кожицу толщиной не более 1,5 мм, разрезать на части, удалить семена и нарезать кубиками (длина грани 1,5—2 см).

Нарезанную тыкву бланшировать в кипящей воде в течение 3 —10 минут и охладить холодной проточной водой.

На дно чистых и сухих банок уложить специи: душистый перец, корицу, гвоздику, затем подготовленные кусочки тыквы. Наполненные банки залить горячим (температура 80—85 ˚С) маринадом. В банку вместимостью 0,5 л входит примерно 390 г тыквы и 160 г маринада. Для 10 поллитровых банок требуется около 1,75 л маринада. Для его приготовления в эмалированную кастрюлю налить 1,35 л воды, добавить к ней 490 г сахара, смесь кипятить 10—15 минут, отфильтровать через 3—4 слоя марли, вновь слить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и добавить уксусной кислоты 9%-ной концентрации 200 мл.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 ˚С для поллитровых банок 10 минут, литровые – 15 минут, 2 л 20 минут и 3 л 25 минут. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованная тыква

Тыкву очистить от кожи, вырезать мякоть с семечками. Нарезать кубиками, ромбиками, другими фигурками. Они не должны быть слишком мелкими (примерно 3х3 см). Залить фигурки кипятком и подержать на огне несколько минут, пока вода не начнет закипать. Снять с огня и сразу опустить в холодную воду на 2—3 минуты.

Если тыквы много, то она сразу согреет воду, а это плохо, потому что в теплой воде будет продолжаться размягчение тыквы. Поэтому холодной воды надо брать больше или поставить посуду с тыквой под кран. Остуженные кусочки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Уложить в про стерилизованные банки и залить сначала холодной кипяченой водой, чтобы определить, сколько потребуется маринада. Воду слить и, измерив стаканом ее количество, приготовить маринад по данной рецептуре. (Для маринада: сахар растворить в воде, положить пряности и прокипятить. В конце кипячения добавить уксус и сразу снять с огня.) Залить тыкву остуженным маринадом.

Сверху в банки влить растительное масло, чтобы оно закрыло всю поверхность, закрыть банки пергаминной бумагой, завязать и поставить в холодильник.

Для маринада: на 1 1/2 стакана воды – 1,5 стакана 6%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 4– 5 гвоздик, 5—6 горошин душистого перца, растительное масло.

Замороженная тертая тыква

Обрабатывают тыкву свежую, непереспевшую, с мягкой коркой и прочной консистенцией. Тыкву промыть, очистить ножом или специальной овощечисткой, разрезать вдоль на две или четыре части и столовой ложкой удалить семена и мякоть.

Таким образом приготовленную тыкву промыть, откинуть на сито и нарезать пластинками или соломкой, заполнить тару, как и для салата из огурцов.

Варенье из тыквы

Очистить тыкву от кожицы и зерен. В таз или кастрюлю налить холодной воды, положить соду и опустить тыкву, нарезанную крупными кусками. Оставить на сутки.

Затем слить воду, тыкву вымыть в холодной воде и откинуть на решето. Когда вода стечет, нарезать тыкву квадратиками. Сварить сироп, положить в него тыкву, но не мешать.

Когда варенье закипит, снять его с огня на несколько часов, чтобы тыква не разварилась и не получилось повидло. После чего варить до готовности.

На 1 кг тыквы – 1,5 кг сахара, 1 ст. ложка соды, 0,75 стакана воды.

Повидло из тыквы и яблок

Для получения 1 кг повидла необходимо: тыквенного пюре 330 г, яблочного 470 г, сахара 600 г, лимонной кислоты 2,5 г.

Для повидла отобрать зрелую тыкву, промыть ее, разрезать на части, удалить семена и прилежащую к ним волокнистую часть мякоти, очистить от кожицы.

Мякоть тыквы разрезать на кусочки длиной 5– 10 мм, поместить в эмалированную кастрюлю с небольшим количеством воды на дне, медленно нагреть до кипения, проварить 10—15 минут до полного размягчения кусочков.

Затем кусочки в горячем состоянии протереть через сито.

Полученное пюре поместить в эмалированную кастрюлю, добавить к нему яблочное, нагреть смесь на слабом огне, добавить небольшими частями половину положенного количества сахара, уварить смесь при постоянном помешивании 25—30 минут, добавить оставшийся сахар и лимонную кислоту и уварить смесь еще 15—20 минут.

Общая продолжительность варки повидла не должна

превышать 45—50 минут.

Готовое кипящее повидло расфасовать в сухие нагретые банки, наполняя их доверху, герметически укупорить прокипяченными крышками и охладить, не переворачивая.

Цукаты

Выбор и подготовка тыквы ведутся так же, как при мариновании. Тыкву, нарезанную кубиками, бланшировать в кипящей воде 8—10 минут, охладить проточной водой, дать воде стечь, поместить кубики в эмалированный таз и залить профильтрованным кипящим сахарным сиропом, который приготовить из расчета 1,2 кг сахара, 300 г воды и 3 г лимонной кислоты на 1 кг подготовленной тыквы. Залитую сиропом тыкву кипятить на слабом огне 15 минут и оставить на 10 часов, а затем вторично варить 15 минут и выдержать еще 10 часов.

В процессе третьей варки тыкву уварить до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа в конце варки 107,5—108 °С. В конце варки в смесь добавить ванилин (0,05 г на 1 кг подготовленной тыквы).

Уваренные до готовности кусочки тыквы откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставить на 1,5—2 часа. Остывшие кусочки тыквы уложить в один ряд на сито и подсушить в духовке при температуре 35—40 °С. Можно подсушить цукаты и при комнатной температуре в течение 1—2 суток.

Слегка подсушенные кусочки тыквы обвалять в мелком сахаре, вновь уложить на сито и досушить. Готовые цукаты поместить в сухие чистые банки, герметически укупорить прокипяченными крышками, во избежание пересыхания и хранить до употребления.

Цукаты из тыквы

Тыкву промыть, очистить от кожицы, удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сварить сахарный сироп. На 700 г воды взять 1200 г сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты и ванилин. Нарезанную тыкву залить сиропом и варить 5 минут.

Затем выдержать тыкву в сахарном сиропе 6—8 часов.

Снова довести до кипения, кипятить 3—5 минут и дать выстоять 10—12 часов.

Затем тыкву откинуть на сито, дать стечь сахарному сиропу, тыкву подсушить, посыпать сахарным песком или пудрой, разложить по банкам.

Черемуха

Черемуха обыкновенная – дерево из семейства розоцветных. В этом роде семейства розоцветных насчитывается 10 видов. На территории России встречается 7 видов этого растения, и только у трех из них плоды съедобные. Распространена черемуха обыкновенная в европейской части России, в Сибири, на Кавказе, в Средней Азии. Наибольшие запасы черемухи сосредоточены в Западной Сибири. В европейской части страны основные ресурсы этого растения сосредоточены в Псковской, Вологодской, Ярославской и некоторых других областях.

Черемуха обыкновенная растет преимущественно в лесной зоне на сырых, малозатененных местах вдоль рек и ручьев. Встречается по оврагам, прибрежным зарослям кустарников, лесным опушкам и полянам, на вырубках, старых гарях, реже под пологом сыроватых негустых лиственных, смешанных и хвойных лесов. В горы поднимается высоко. Например, на Кавказе до 1800 м, на Алтае и в Туве до 1500 м над уровнем моря. По долинам рек проникает в степную зону. Черемуха обыкновенная предпочитает богатые азотом, плодородные, влажные, хорошо дренированные почвы с близким залеганием грунтовых вод. Распространена в европейской части страны от северной границы лесотундры до степной зоны на юге, на Урале, на Кавказе, в Западной Сибири до Енисея, на севере Казахстана.

Черемуха обыкновенная представляет собой крупный кустарник или дерево, высотой до 17 м. Его ствол диаметром до 40 см. Крона густая, широкояйцевидной формы. Кора дерева бывает буро-черной и черно-серой, матовой. На молодых ветвях кора коричневая, блестящая, с беловато-желтыми продолговатыми чечевичками, источает резкий характерный миндальный запах.

Листья очередные, эллиптические, длиной до 15 см, шириной 7 см, тонкие, сверху темно-зеленые, матовые, морщинистые, снизу сизые. Цветки белые, пятилепестковые, диаметром 1,5 см. Цветки очень ароматные, сидят на цветоножках, собраны в густые поникающие многоцветковые кисти. Шарообразные плоды – черные, блестящие костянки. Они сочные, сладкие, сильно вяжущие, с округло-яйцевидной косточкой внутри.

Цветет это растение обильно в мае – июне, одновременно с распусканием листьев. Плоды созревают через два месяца после зацветания в августе – сентябре.

Размножается черемуха обыкновенная семенами, черенками, а также порослью. Она зимостойка, достаточно теневынослива, но

подвержена многочисленным заболеваниям, из которых наиболее вредные: краснуха на листьях, ржавчина, мучнистая роса.

Ряд видов грибов вызывает усыхание и гибель ветвей и стволов, образование дутых плодов.

Цветет это растение обильно, почти ежегодно, но плодоносит не каждый год из-за повреждения цветков поздними весенними заморозками и ущерба от вредителей и болезней. Урожайность всегда выше на хорошо освещенных местах, главным образом в долинах рек.

Черемуха азиатская распространена в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. Ее используют наравне с черемухой обыкновенной, так как этот вид очень близок к черемухе обыкновенной. Отличается от последней сероватым бархатистым опушением побегов, более длинными кистями и крупным венчиком, а также рыжим опушением на главной жилке листа снизу. Это растение представляет собой кустарник или дерево, высотой до 12 м.

Кору черемухи используют для окраски кожи, шерсти и тканей в зеленый и буро-красный цвета. Упругая и мягкая древесина этого растения имеет желтовато-бурый цвет и используется для производства столярных изделий. Гибкие тонкие стволики и ветви издавна применялись для изготовления обручей, дуг, саней, плетеных коробов, корзин. Черемуха прекрасный медонос, дает много перги. Разводится в садах и населенных пунктах.

Черемуха издавна используется в сельском хозяйстве для борьбы с вредителями. Веточки черемухи раскладывают на почве против озимой совки. Протравливают семена перед посевом: окуривают дымом от сжигания растения или замачивают в крепком отваре веток. В ветеринарии черемуха применяется как вяжущее средство.

Плоды собирают в сухую погоду вместе с плодоножками, когда они полностью созрели. Срывать кисти надо осторожно, не повреждая ветви. Но лучше всего срезать кисти секатором. С одного дерева высотой примерно в пять метров в хороший год можно собрать до 45 кг плодов.

Сушение черемухи

Перед сушкой плоды отделяют от цветоножек, перебирают и сушат в печах или сушилках при температуре 50—60 °С. Также можно сушить их на солнце или чердаках с хорошей вентиляцией. Цветки собирают в период цветения, а листья после цветения. Цветки черемухи и листья сушат в тени на открытом воздухе или

в хорошо проветриваемых помещениях. Кору заготавливают в период активного сокодвижения, сушат под навесом, хранят в мешках или ящиках.

Лекарственные заготовки черемухи

В плодах черемухи содержатся дубильные вещества, яблочная и лимонная кислоты, сахара и фитонциды. Из биоэлементов в них содержится железо, марганец, цинк, медь, кобальт, магний.

Черемуха ценное лекарственное растение, применяемое в научной и народной медицине. В листьях, коре, цветках и семенах черемухи имеется много биоактивных веществ. Фитонцидная активность черемухи довольно высока. Летучие вещества черемухи убивают не только микробов, но и насекомых. Свежие плоды, листья, цветки, кора и почки черемухи обладают бактерицидными свойствами, используются для борьбы с сельскохозяйственными вредителями.

Следует не забывать, что цветки, листья и кора черемухи содержат такое вещество как амигдалин, при распаде которого выделяется сильно ядовитая для человека синильная кислота.

Плоды, цветки, листья и кора черемухи с давних времен используются при лечении многих заболеваний. Отвар цветков и ягод дают пить при кашле, простуде, туберкулезе легких. При воспалении слизистой оболочки глаз из настоя цветков черемухи делают примочки. Плоды входят в состав желудочного чая. Отвары плодов, а также морсы и кисели употребляют в качестве закрепляющего средства при поносах. Так же при поносах используют кору черемухи, настоянную на водке. Эту же настойку применяют и как растирание при радикулите. Кора считается хорошим мочегонным и потогонным средством. Отвары коры пьют при ревматизме и подагре, гастрите, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, кишечных коликах; наружно применяют для промывания гноящихся ран, язв, экзем.

В цветках, листьях и плодах содержатся антибиотические вещества, фитонциды. Свежие плоды, листья и цветки, кора и почки черемухи обладают бактерицидными, свойствами, их прикладывают к фурункулам, карбункулам, абсцессам. Учитывая эти свойства, препараты успешно используют при лечении трихомонадного кольпита, микроспории, трихофитии.

Плоды черемухи входят в состав многочисленных лекарственных сборов.

Большие букеты черемухи не следует ставить в комнате, так как душистые цветки при увядании выделяют ароматические соединения, вызывающие головную боль.

Отвар ягод: 1 десертную ложку плодов залить 1 стаканом кипятка и кипятить 10 минут. Пить по 2 столовые ложки 3—4 раза в день.

Настой цветков: 1 чайная ложка цветков на стакан холодной, но кипяченой воды; настаивать в течение 8 часов. Использовать в виде примочек на глаза.

Отвар плодов: 1 столовую ложку смеси плодов черемухи и ягод черники заварить 1 стаканом кипятка. Принимать по 2 столовые ложки 3—4 раза в день. Рекомендуется принимать при желудочных расстройствах, при кашле, простуде, туберкулезе легких.

Отвар или настой: 1 столовую ложку сырья залить 1 стаканом кипятка. Пить по 1/2 стакана 2—3 раза в день. Рекомендуется применять в качестве вяжущего средства при расстройстве желудочно-кишечного тракта.

Черемуховый сироп

Спелые ягоды черемухи оставить при комнатной температуре на сутки. Потом залить небольшим количеством воды, нагреть до 80—90 °С и в течение пяти-семи минут энергично мешать, чтобы отделить мякоть от косточек. Протереть через сито полученную массу, добавить 1 л воды и 1 кг сахара (на 1 кг мякоти). Сварить и горячим разлить в банки.

Наливка из черемухи

Собрать самую спелую черемуху и рассыпать ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении. Через три дня собрать черемуху на решето и поставить его в остывающую (до 100 °С) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка провяла. Затем вынуть ее, как следует истолочь в ступке и переложить в бутыль до начала горлышка.

Залить бутыль полностью водкой и дать настояться 6 недель. Слить наливку и подсластить ее как обычно, только желательно при этом три-четыре раза довести до кипения.

Черешня

Распространена на Северном Кавказе, если брать в расчет только территорию России. Встречается в смешанных широколиственных и хвойно-широколиственных лесах, преимущественно на затененных склонах; на Кавказе вдоль поросших ольхой рек, поднимаясь в горы до 2000 м над уровнем моря. Черешня любит влажные буроземы. Это растение теневыносливо, обладает высокой зимостойкостью. Размножается семенами, которые разносят поедающие плоды птицы.

Черешню еще называют птичья вишня – это дерево высотой до 30 м с толщиной ствола до 50—60 см. Листья удлиненно-яйцевидные, заостренные, длиной до 16 см, шириной 8 см, блестящие, крепятся на черешках длиной до 5 см. Осенью листья приобретают бледно-желтый цвет. Цветки у черешни белые, плоды в форме шариков, диаметром до 1,7 см, темно-красного или черного, реже желтоватого цвета. Черешня сочная, сладкая и очень вкусная, хотя попадаются и горьковатые плоды. Внутри ягод находится круглая косточка. Плоды созревают в июне или начале июля. Растет это дерево очень быстро, живет до 100 лет. Плодоносить начинает с 7—10 летнего возраста. Урожай плодов с одного дерева равен примерно 70 кг.

Древесина черешни очень легкая, но крепкая, с красивым рисунком. По сопротивлению скалыванию она может соперничать даже с дубом. И в то же время эта древесина эластична, гибка и вязка, хорошо обрабатывается и полируется. Из нее делают мебель, музыкальные инструменты, курительные трубки и мундштуки.

Кора и корни черешни содержат красящее вещество флоризи. Им можно окрашивать шелк в светло-песочный и коричневый, а шерсть – в багряный и коричневый цвета. Кроме того, кору употребляют для дубления кож. Высококачественную камедь применяют в текстильном производстве, при отделке тканей, в лакокрасочном деле.

Жирное масло, получаемое из косточек черешни, имеет техническое применение, а горько-миндальное и эфирное масло используется в парфюмерии и в производстве ликеров. Высаживают черешню на пасеках, так как она – хороший медонос.

В медицине находят применение плоды и свежие цветки черешни. Плоды применяют при ревматических заболеваниях. Сок или отвар плодов употребляют для улучшения пищеварения, при запорах. Листья черешни содержат до 250 мг % витамина С. Как дерево черешня очень красива и ее используют для

озеленения населенных пунктов.

Черешня маринованная

На дно каждой поллитровой банки уложить 2– 3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, маленький кусочек корицы. Затем заполнить банки спелой крупной черешней. Прокипятить сахарный сироп, отфильтровать, вновь довести до кипения и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Для заливки (на 5 поллитровых банок): 1 поллитровая банка сахара, 600 г воды, 80 г 9%-го уксуса, пряности.

Желтая черешня по-украински

Черешню тщательно вымыть, дать стечь воде, уложить в простерилизованные сухие банки. Банки заполнить ягодами на одну треть. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Приготовить сироп такой сладости, как обыкновенный чай.

Черешня в сахаре

Черешню вымыть, удалить косточки и аккуратно перемешать с сахаром. Затем плотно уложить в сухие простерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые банки – 10 минут.

На 0,5 кг черешни без косточек – 70 г сахара (2 столовые ложки и 2 чайные ложки).

Варенье из черешни 1

Желтую черешню вымыть, наколоть булавкой (для предохранения от растрескивания) и бланшировать 2—3 минуты в горячей воде (не в кипятке). Дать воде стечь, высыпать ягоды в кипящий сахарный сироп и проварить 5 минут на слабом огне, после чего оставить варенье на 6 часов. Процедуру повторить еще 2 раза, доварив в последний раз варенье до готовности.

Перед концом варки добавить лимонную кислоту, что способствует загустению и предохранит варенье от засахаривания, а также ванилин для улучшения вкуса.

На 1 кг черешни – 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Варенье из черешни 2

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки, пересыпать сахаром (1/2 общего количества) и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Слить сок в металлический таз, добавить остальной сахар. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности. Можно варить и с косточками.

На 1 кг черешни – 1 кг сахара.

Варенье из черешен

Промыть ягоды, удалить плодоножки и косточки. Засыпать черешню в густой, предварительно подготовленный сироп из сахара и воды. Выдержать в стороне от плиты около 10 минут, затем варить на сильном огне, периодически снимая пену. Варить до необходимой густоты сиропа. За 3—4 минуты до окончания варки добавить винную кислоту.

На 1 кг черешен – 1 кг сахара, 3 стакана воды, 1 ч. ложка винной кислоты.

Варенье из белой черешни

Черешню промыть, вынуть косточки и на их место заложить по четвертинке ореха. Уложить в таз, нарезать на мелкие части лимон и залить все сиропом. Варить в 3 приема по 5 минут с момента закипания. Между варками выстаивать 5—6 часов.

На 1 кг черешни – сахар 1 кг, вода 1 стакан, лимон 1 шт., орехи грецкие 10 шт., ванилин по желанию.

Мармелад из черешни с вишней

Пригодны только спелые здоровые ягоды. Ягоды вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, выложить в таз для варенья и поставить на слабый огонь. Варить, непрерывно помешивая, до загустения, после чего добавить сахар, хорошенько размешать и проварить до растворения сахара и большего загустения. Мармелад в горячем виде расфасовать по сухим про стерилизованным банкам и укупорить.

На 1 кг черешни – 1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Цукаты из черешни

Пригодны только слегка недозрелые ягоды с плотной мякотью. Сварить сахарный сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Черешню вымыть, удалить плодоножки и косточки и проварить 3—5 минут в кипящем сахарном сиропе. Затем ягоды отбросить через дуршлаг (или вынуть шумовкой) и дать сиропу стечь. В весь оставшийся сироп добавить 300 г сахара, вскипятить, залить этим сиропом черешню и оставить на сутки. Эту процедуру следует повторять 5 дней, добавляя каждый раз в слитый сахарный сироп по 300 г сахара. После последней заливки оставить черешню в сиропе на 10 дней.

По истечении срока ягоды откинуть на дуршлаг и оставить на несколько часов для полного стекания жидкости. После этого ягоды разложить на сите и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей. После извлечения из духовки ягоды следует пересыпать сахарной пудрой, переложить в сухие про стерилизованные банки и закатать. На оставшемся сиропе можно сварить ягодное варенье или джем.

На 1 кг черешни – 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Компот из черешни

Подготовленными ягодами заполнить про стерилизованные банки и вскипятить сахарный сироп, добавив в него лимонную кислоту. Кипящим сиропом осторожно залить ягоды в банках и стерилизовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20—25 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана), 2 г лимонной кислоты.

Сок из черешни

Из спелых здоровых ягод удалить косточки. Ягоды растолочь или пропустить через мясорубку, отжать сок и профильтровать. Сок перелить в эмалированную посуду, всыпать сахар (по вкусу), лимонную кислоту и подогреть до 65—70 ˚С. В горячем виде сок разлить по банкам и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника

У этого растения много народных прозвищ: черничник, чорница, черница, чернега, черней, чернижник. Черника относится к семейству брусничных. Распространена в лесной и лесостепной зонах нашей страны, а также встречается во влажных местах ближе к северу. Площадь, занятая зарослями черники, составляет около 30 млн га. В хвойно-широколиственных лесах и в южной тайге наблюдается наиболее высокая урожайность черники. Но реально собирается не более 10 % созревших ягод.

Растет черника преимущественно в мелколиственных лесах, в сыроватых сосняках, ельниках. Предпочитает мелкоземистые почвы разной кислотности и влажности, умеренного плодородия. Известковые почвы избегает. Способна выносить значительное затенение, однако лучше развивается на освещенных местах. Хорошо приспосабливается к склонам. Черника неморозоустойчива. Особенно опасны для нее поздние весенние заморозки в период завязывания плодов. Распространена черника в средней и северной лесной зоне европейской части России, в Западной и Восточной Сибири. Встречается в тундре и лесотундре, в некоторых высокогорных районах Кавказа, поднимаясь здесь до высоты 3600 м над уровнем моря.

Это растение представляет собой листопадный ветвистый кустарничек высотой до 40 см. У него горизонтальное ползучее корневище со светло-бурой корой. Ветки остро-ребристые, ярко-зеленые, голые. Стебли прямостоящие цилиндрические. Листья очередные, продолговато-яйцевидные или эллиптические, блестящие, гладкие, тонкие, ярко-зеленые, осенью красные. Листья сидят на черешках длиной 1—1,5 мм. Цветки одиночные, пазушные, кувшинчато-шарообразные, поникающие, мелкие, длиной 3—6 мм. Цветки розовато-зеленоватого цвета, на коротких цветоножках (2,5—3,5 мм).

Плоды черники представляют собой шарообразные ягоды с приплюснутой верхушкой, сочные, диаметром 6—8 мм. Цвет ягод обычно черно-синий с сизым налетом. Внутри находится темно-пурпурная или красновато-фиолетовая мякоть и темный красящий сок. Сок приятного кисловато-сладкого, слегка вяжущего вкуса, имеет своеобразный аромат. Масса одной ягоды составляет в среднем 0,3—0,4 г.

Цветет черника в мае – июне, ягоды созревают в июле – августе. От момента зацветания до созревания плодов проходит 40—50 дней. Размножается черника обычно вегетативным путем, с помощью подземных отводков, а также семенами. Плодоносить

растение начинает с 5—6 летнего возраста. Высокая урожайность наступает к 8—10 годам. Обильно плодоносит черника только один раз за несколько лет. При среднем урожае можно собрать примерно 50 кг ягод с 1 га зарослей черники.

Черника кавказская встречается только на Северном Кавказе. Растет в горных буковых, пихтовых, еловых, реже каштановых и дубовых лесах, преимущественно на высоте от 1000 до 2200 м над уровнем моря. В субальпийском поясе иногда образует заросли.

Представляет собой листопадный кустарник или деревце высотой до 4 м, с округлыми в сечении ветвями. Побеги голые, опушенные. Листья крупные, эллиптические, суженные к кончикам. Край листа мелкозубчатый. Листья сверху темно-зеленые, снизу более светлые, почти голые. Цветки колокольчато-цилиндрической формы, беловато-красноватого или зеленовато-белого цвета; сидят на цветоножках длиной до 1 см. Цветки собраны в рыхлые, выходящие из пазух мелких листьев, малоцветковые кисти, длиной 3—5 см.

Ягоды черники кавказской – черные шарики, диаметром 6—8 мм, без красящего сока, съедобные. Цветет этот вид черники в июне – июле, ягоды созревают в июле – августе. Ягоды используются в свежем виде, а также идут в переработку. Листья, содержащие 8—13% дубильных веществ, применяют в качестве заменителя чая. В листьях содержится до 12,7% танидов и их используют при дублении кож.

Черника овальнолистная произрастает на Дальнем Востоке, в северном Приморье, на Командорских, Курильских островах и острове Сахалин. Встречается в хвойных лесах по склонам гор и по болотистым местам. Это листопадный кустарник высотой до 4 м с сероватыми, ребристыми ветвями и светло-бурой отслаивающейся корой. Листья очередные, продолговатые, округлые по форме. Листья слегка заостренные с цельным или мелкозубчатым краем. Сверху листья светло-зеленые, снизу сизоватые; крепятся на черешках, длиной 1—2 мм. Цветки у этого вида черники продолговато-яйцевидные, одиночные, поникающие, желтовато-зеленоватые; крепятся на цветоножках длиной 5—12 мм. Плоды – шарообразные ягоды, диаметром до 1 см, черно-сизые, с сизым налетом и темным красящим соком внутри. По вкусу эти ягоды похожи на чернику обыкновенную. Цветет черника овальнолистная в мае – июне, ягоды созревают в августе – сентябре.

Соком ягод черники окрашивают шерсть и ткани в фиолетовый и красный цвет. Все части растения можно использовать для дубления и окраски кож в коричневый и желтый цвета. Плоды черники применяются в ветеринарии при

расстройствах желудочно-кишечного тракта у молодых сельскохозяйственных животных. Осенью после первых заморозков, когда облетают листья, веточки растения служат кормом для крупного рогатого скота. Полезны заросли черники и древостою, так как предохраняют почву от эрозии.

Для лечебных целей листья собирают в мае – июне, ягоды собирают в стадии полной зрелости в июле – августе, соблюдая при этом осторожность, так как спелые ягоды легко мнутся. Собирать ягоды следует в сухую погоду, после схода росы. Для длительного хранения ягоды сушат на чердаках или в тени под навесом, а так же в слегка охлажденной печи или в сушилке при температуре 50—65 ˚С.

Лекарственные заготовки черники

В ягодах черники содержится вода, зола, клетчатка, белки и углеводы. А также органические кислоты (янтарная, яблочная, лимонная, молочная) и пектиновые вещества. В чернике содержатся минеральные вещества: натрий, калий, кальций, магний, фосфор и железо. А также витамин С, РР, каротин, и Р-активные вещества.

В листьях содержатся дубильные вещества, флавоновые соединения, витамин С, эфирное масло, смоляная и хинная кислоты.

В традиционной медицине ягоды черники применяют при малокровии, воспалении горла, геморройных кровотечениях, почечнокаменной болезни, подагре, ревматизме, авитаминозах. Ягоды черники в виде настоя или отвара, экстракта или киселя применяются в качестве вяжущего средства при гастритах, энтероколитах, болях в желудке и кишечнике, поносах, цистите, сахарном диабете, лейкозе, маточных и геморроидальных кровотечениях. В последнем случае ставят клизмы из отвара ягод. Ягоды черники обостряют ночное зрение, уменьшают усталость глаз, тонизируют нервную систему.

Особенно большое значение ягоды черники имеют для лечения желудочно-кишечных заболеваний у детей и взрослых. В медицине чернику применяют как вяжущее средство при острых и хронических поносах. Нужно знать, что сушеные ягоды черники оказывают закрепляющее действие на кишечник, а свежие, наоборот, лечат хронические запоры. Закрепляющее (вяжущее) действие черника оказывает благодаря большому количеству дубильных веществ, а перистальтику усиливает клетчатка. Черника – мягкое средство от расстройства желудка, что особенно удобно для лечения детей.

Из листьев готовят чай и употребляют при воспалениях и слабой сократительной способности мочевого пузыря, коликах в желудке, желчнокаменной и мочекаменной болезнях. В листьях черники содержится «растительный инсулин», предупреждающий заболевание диабетом. Настой из листьев черники при сахарном диабете рекомендуется употреблять по 2 столовые ложки 3 раза в день.

Отвар: 1 столовую ложку сухих плодов залить 2 стаканами кипятка. Пить по 1/2 стакана 4 раза в день в качестве вяжущего средства при гастритах, энтероколитах.

Отвар ягод: 1—2 чайные ложки толченых ягод на 1 стакан кипятка, принимать по 2—3 столовые ложки 3 раза в день. Рекомендуется пить как чай, без дозировки, лучше с чистым медом.

Отвар листьев: 60 г листьев заварить 1 л кипятка. Пить по 2 столовые ложки 3 раза в день. Однако длительное применение этого средства не рекомендуется.

Настой: 1—2 чайные ложки сухого сырья залить 1 стаканом кипятка. Принимать по 1/2 стакана 2—3 раза в день в качестве вяжущего средства при гастритах, энтероколитах.

Желудочный сбор: 2 столовые ложки смеси (2 части плодов черники, 3 части плодов черемухи, 1 часть корневища лапчатки) залить 2 стаканами кипятка. Пить по 1/2 стакана 3—4 раза в день перед едой.

Черника

Подготовленные ягоды насыпать, потряхивая, в литровые банки, укупорить крышками и пастеризовать при 85 °С в течение 30 минут или стерилизовать в кипящей воде 10 минут.

Черника консервированная

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, прикрыть крышкой и нагреть на очень слабом огне до закипания. После чего сразу же разложить в горячем виде по про стерилизованным банкам и стерилизовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника, консервированная с сахаром

Взять 1/3 или 1/5 часть от приготовленных ягод, выложить в эмалированную посуду и растолочь деревянной толкушкой или скалкой. Затем всыпать сахар, размешать и поставить на очень

слабый огонь. Нагреть, помешивая. При появлении сока всыпать небольшими порциями оставшиеся ягоды. Нагреть, постоянно помешивая, до слабого кипения и проварить 5 минут, снимая пенку. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг черники – 0,5 кг сахара.

Черника в собственном соку 1

Ягоды промыть, сложить в кастрюлю, подогреть под крышкой на слабом огне. Когда образуется сок, переложить ягоды с соком в подогретые банки, пропастеризовать поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 25 минут и закатать крышками.

Черника в собственном соку 2

Ягоды перебрать, промыть и плотно заполнить ими про стерилизованные банки. Банки накрыть про стерилизованными крышками и прогреть на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Когда сок, выделенный ягодами в процессе нагревания, заполнит банку до краев горла, пастеризовать еще 10 минут, после чего банки закатать.

Черника в собственном соку с сахаром

Ягоды перебрать, промыть и подсушить. Плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о край стола, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагреть на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг черники – 350 г сахара (1,5 тонких стакана и 2 столовые ложки).

Черника с сахаром

I способ. Ягоды перебрать, промыть, обсушить, перемешать с сахаром, положить в банки. Пропастеризовать (поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 25 минут). Закатать.

На 2 кг черники – 600 г сахара.

II способ. Ягоды перебрать, промыть, подсушить, положить в банки, переслаивая сахаром. Выдержать банки 2 недели. Затем банки дополнить ягодами с сахаром. Хранить в холодильнике.

На 2 кг черники – 2 кг сахара.

Сушеная черника

Сушится как и все сочные ягоды (см. стр. 341). Для дальнейшего использования сушеную чернику необходимо варить полчаса. Подать со сметаной или со сливками.

Черничное варенье

Сварить сироп и высыпать в него вымытые и обсушенные ягоды. Варить на слабом огне до загустения, снимая пену. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

На 400 г черники – 400 г сахара (2 тонких стакана), 250 г воды.

Мармелад из черники 1

Вымытые ягоды черники протереть через сито, добавить сахар и поставить на слабый огонь. Варить до тех пор, пока масса не будет отставать от дна посуды. Горячий мармелад вылить на смоченное холодное блюдо. Остывший мармелад нарезать на кусочки и сложить в банки.

На 1 кг черники – 2,5 стакана (250 г) сахара.

Мармелад из черники 2

Перебрать спелые ягоды, промыть, отварить и протереть через марлю. Добавить сахар из расчета 50 г на 1 кг ягод и варить, пока не загустеет. Если хотят хранить мармелад долго, его надо поместить в прокипяченные банки и закатать.

Мармелад из черники 3

Яблоки нарезать мелкими кусочками, добавить несколько ложек воды, подогреть под крышкой до размягчения и протереть

через дуршлаг. Чернику вымыть, переложить в кастрюлю, добавить 2 столовые ложки сахара и подогреть под крышкой до размягчения. Добавить протертые яблоки.

Смесь уварить до 1/3, добавить 200 г сахара и варить 5 минут. Затем добавить порциями остальной сахар, чтобы процесс варки не прекращался. Варить до готовности и фасовать в горячем виде.

На 500 г черники – 500 г зачищенных недозрелых кислых яблок, 800 г сахара.

Джем из черники

Ягоды перебрать, вымыть, отбросить через дуршлаг для стекания воды.

Затем чернику высыпать в таз, добавить сахар и воду, осторожно перемешать и варить на слабом огне до готовности. Незадолго до конца варки добавить лимонную кислоту. Джем расфасовать в горячем виде и закатать.

На 1 кг черники – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Черничный конфитюр с сидром

Чернику перебрать, промыть под струей воды, дать воде стечь. Слегка размять ягоды вилкой. Чернику смешать в кастрюле с сидром, лимонным соком, мускатным орехом и сахаром. Помешивая, довести массу до кипения и варить 2 минуты на сильном огне, затем смешать с жидким желирующим веществом. Довести до кипения и сразу снять с огня. Ввести в смесь лимонную кислоту. Снять с конфитюра пену и разлить его в сполоснутые горячей водой банки.

На 800 г черники – 1 щепотка тертого мускатного ореха, 250 мл сухого сидра (яблочного вина), 1,2 кг сахара, 4 ст. ложки лимонного сока, 225 мл жидкого желирующего вещества (разведенного в воде желатина), 1 пакетик лимонной кислоты.

Компот из черники

Подготовленные ягоды уложить в про стерилизованные банки и залить горячим сахарным сиропом, предварительно профильтрованным. Банки прикрыть про стерилизованными

крышками и пастеризовать при температуре 90 ˚С: поллитровые – 8 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг черники – 600 г сахара (3 тонких стакана), 400 г воды.

Сок из черники

Ягоды обдать кипятком или прогреть при 80 ˚С 5—10 минут, протереть через сито или отжать сок при помощи соковыжималки. В дальнейшем сок можно использовать для приготовления других блюд и кондитерских изделий. Для длительного хранения сок необходимо пастеризовать с сахаром или без сахара.

Сок черничный

Отжать сок, снять с осадка, профильтровать и подогреть, добавив по вкусу сахар. Горячий сок разлить по прогретым банкам и стерилизовать: поллитровые – 7 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг черники – 100—150 г сахара.

Сок черничный с мякотью

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированную посуду, нагреть до 65—70 ˚С и протереть через сито. Сварить сахарный сироп и выложить в него черничное пюре. Подогреть на слабом огне, непрерывно помешивая, до 60—65 ˚С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые – 20—25 минут, литровые – 30—35 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

Шиповник

Шиповник обычно называют «дикой розой». В этом роде семейства розоцветных насчитывается порядка 400 видов. На территории нашей страны встречается около 80 видов. Шиповник распространен в умеренной и субтропической зонах Северного полушария. В России это растение произрастает повсеместно, за исключением Крайнего Севера.

Запасы дикорастущего шиповника значительные. Общий биологический урожай превышает 56 тыс. т свежих плодов, но реально заготовляют только 30 тыс. т. Общая площадь зарослей высоковитаминных и низко-витаминных видов шиповника составляет около 900 тыс. га. Шиповник давно введен в культуру.

Число садовых форм и сортов шиповника доходит до 10 тыс. Кусты шиповника декоративны, особенно в групповых посадках. Используются они и в качестве подвоя для сортовых садовых роз.

Шиповник майский растет по опушкам лесов, оврагам, речным поймам, лугам, зарослям кустарников, в разреженных лесах, на вырубках и полянах, вдоль пойм рек. В лесостепи встречается в березовых, сосновых и дубовых колках, в горах заселяет долины рек.

Кусты шиповника майского предпочитают аллювиальные и легкосуглинистые почвы. Этот вид шиповника распространен в лесной полосе и лесостепи почти по всей территории европейской части России, в причерноморских и прикаспийских районах, в Западной и Восточной Сибири.

Это колючий кустарник высотой от 50 см до 2 м с тонкими прутьевидными коричнево-красными ветвями, покрытыми парными, крючковато-изогнутыми книзу шипами. На молодых побегах шипов очень много. На старых ветвях их меньше, но они крупнее. Листья очередные, длиной 4—9 см, с 5—7 боковыми листочками, продолговато-эллиптические или яйцевидные, сильно приближены друг к другу. Сверху листочки ярко-зеленые, густо-волосистые, снизу серо-зеленые, густоопушенные. Цветки у шиповника майского обычно одиночные, иногда парные или тройные, крупные, диаметром 3—7 см, имеют пять лепестков. Цветки розового или бледно-пурпурного цвета.

Плоды у этого кустарника шаровидной формы, слегка сжатые, яйцевидные или эллиптические, диаметром 1—1,5 см. Плоды гладкие, оранжевого или ярко-красного цвета, с остающимися чашелистиками, мясистые. Поверхность внутри плода покрыта многочисленными щетинистыми волосками. Плодики-орешки (семена) мелкие, желтоватого цвета, длиной до

5 мм, угловатой формы, твердые, волосисто-опушенные. В одном плоде их содержится до 55 штук. Семена составляют от 10 до 50% общей массы сырых плодов. Масса одного плода в свежем виде около 0,32 г, причем около 66% ее приходится на сочную мякоть. Цветет шиповник в мае – июле. Продолжительность цветения отдельных цветков 25 дней, а всего растения 20 дней. Плоды созревают в августе или сентябре.

Размножается шиповник майский семенами, а также вегетативным путем, отпрысками и зелеными черенками. Плодоносить обычно начинает в трехлетнем возрасте. Обильные урожаи повторяются через 3—5 лет. Особенно урожайны заросли шиповника на открытых местах с легкосуглинистыми почвами. С одного куста здесь можно собрать до 1 кг плодов.

Урожайность плодов значительно колеблется и зависит от района произрастания, места обитания, погодных условий, возраста растения, степени поражения вредителями и болезнями.

Плоды майского шиповника собирают с августа до октября. Заготовляют их до наступления морозов, так как позднее они теряют значительную часть витаминов. Плоды собирают в стадии неполной зрелости, пока они твердые, но уже имеют нормальный ярко-красный или оранжевый цвет. В это время в них в полном наборе содержатся все целебные вещества. Раздавленные при сборе плоды во время сушки портятся. Не берут также плоды, поврежденные болезнями. Сбор рекомендуется производить в перчатках или брезентовых рукавицах, чтобы не поранить шипами руки. Собранные плоды сразу же надо сушить в печах или сушилках при температуре 80—90 °С. При медленной сушке или длительном хранении до сушки содержание витамина С значительно уменьшается. Сухие плоды хранят в деревянных ящиках или двойных мешках. Из 100 кг свежих плодов получается до 40 кг сухих с содержанием влаги около 14%. Сушат плоды целиком, не разрезая.

Этот вид распространен в лесной зоне европейской части России, Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке (включая Камчатку) и в Средней Азии. Растет по лесным горным склонам, опушкам и полянам. Часто разводится в садах, используется для живых изгородей. Это растение представляет собой колючий кустарник высотой до 2 м с дугообразными стеблями бурого цвета. Этот вид шиповника отличается от шиповника коричного тончайшими, прямыми или немного изогнутыми шипиками на ветвях, расположенными по двое при основании листьев. Листья непарноперистые, длиной от 3 до 15 см. На каждом листе расположено по 5—7 голых, сизоватых листочков длиной 1,5—6 см, в форме широкого эллипса.

Цветки иглистого шиповника чаще одиночные диаметром 3—5 см, розового или темно-розового цвета. Чашелистики после цветения не опадают. Плоды грушевидные, суженные при основании, иногда яйцевидные или овальные, с перетяжкой у верхушки или суженные к обоим концам. Плоды гладкие или щетинистые, красного цвета, диаметром 1,5—2,5 см. Урожай с одного куста в среднем составляет 3 кг. Цветет этот кустарник в июне – июле, плоды созревают в августе – сентябре. В корнях и листьях содержатся таниды, из цветков извлекают эфирное масло. Плоды высоковитаминные.

Шиповник обыкновенный распространен в средних и южных районах европейской части России, на Кавказе, в Крыму, некоторых районах Казахстана и Средней Азии. Растет в сильно разреженных лесах, по опушкам и зарослям кустарников, берегам речек, открытым склонам, вырубкам, обочинам дорог, на пустырях. В горах поднимается до высоты 2200 м над уровнем моря. Вместе с ивами образует густые заросли у ключей и ручьев. Более всего похож на шиповник коричный.

Представляет собой высокий, негустой, ветвистый кустарник с дугообразными ветвями. Кора зеленая или красно-бурая, без сизого налета. Шипы редкие, у основания весьма широкие, изогнутые в виде серпа. Листья зеленые или сизоватые, голые, длиной 7—9 см, с 7 (реже 5 или 9) листочками. Цветки розовые или бледно-розовые. Цветет шиповник обыкновенный в мае – июле, плодоносит в августе – сентябре. Плоды у этого растения удлиненно-овальные, гладкие, ярко или светло-красные, похожие на ягоды, с волосистыми колкими семенами. Масса одного плода составляет 1,7—3,2 г. В плоде насчитывается в среднем 16 семян. Плодоносить это растение начинает с трехлетнего возраста. Цветет шиповник собачий в мае – июле, плоды созревают в августе – сентябре. Собирают плоды шиповника обыкновенного совершенно зрелыми, но до наступления морозов. Зрелые плоды – мягкие, сочные, раздавливаются при неосторожном срывании и портятся при транспортировке. Срезают их без плодоножек и быстро сушат при температуре 70—80°.

Шиповник собачий повсеместно введен в культуру, является лучшим подвоем для садовых сортов роз, так как он зимостоек.

В плодах сухого шиповника содержится витамин С, каротин, сосудоукрепляющий витамин Р, витамины К, В и В1 А также магний, калий, фосфор, кальций, натрий, марганец, молибден, железо, цинк и медь.

Благодаря разнообразию и богатству биологически активных веществ и элементов шиповник обладает целебными свойствами разностороннего действия на наш организм.

Лекарственные заготовки шиповника

Плоды шиповника содержат витамины С, В, К, Р, а также сахара, пектины, лимонную и яблочную кислоты, дубильные, минеральные вещества. В шиповнике витаминов в 10 раз больше, чем в лимонах и апельсинах. Но особенно много в шиповнике витамина С, а в семенах еще содержится витамин Е. Одна свежая ягода содержит 17—20 дневных доз витамина С. В плодах шиповника сравнительно много каротина, обеспечивающего нормальную функцию глаз и состояние слизистых оболочек. Листья, иглы и корни этого кустарника богаты дубильными веществами, в семенах имеется жирное масло.

У этого растения кожура и зерна плодов обладают незначительным послабляющим действием и более выраженным мочегонным. Применение препаратов из шиповника особенно эффективно при болезнях мочевого пузыря и почек (при камнях и песке) как средство, обезболивающее и способствующее процессу растворения камней. В этих случаях рекомендуют употреблять только кожицу плодов, высушенную и настоянную.

Настои, сиропы, чаи из плодов шиповника благотворно влияют на организм, повышают его сопротивляемость к заболеваниям и различным вредным влияниям внешней среды. Они полезны при атеросклерозе, истощении организма, малокровии; находят применение в хирургии, при инфекционных заболеваниях, маточных и других внутренних кровотечениях.

Настои плодов применяют при гастритах, особенно с пониженной кислотностью желудочного сока, болезнях почек и мочевыводящих путей, при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Отвары пьют при простудных заболеваниях.

Отвар из свежих плодов шиповника готовят следующим образом. Плоды следует предварительно освободить от семян, волосков, промыть, залить кипятком и настоять пару часов, процедить через 2 слоя марли и пить по 1/2 стакана в день. После приготовления настоя мякоть плодов можно использовать для компотов. Пропорция: на 2 стакана воды 10 г свежих плодов, освобожденных от семян.

Для приготовления витаминного настоя взять 1—3 столовые ложки сухих измельченных плодов, залить двумя стаканами кипятка, кипятить не более 10 минут в закрытой эмалированной посуде. После чего посуду укутать и оставить отвар на ночь настаиваться, утром процедить и пить по 1/3 стакана 3 раза в день перед едой. Есть и другой способ. Измельченные плоды засыпать в термос, залить кипятком и оставить на ночь. К утру

напиток готов. Приятный, кисловатый, он содержит 50 мг витамина С на 100 г продукта. Можно добавить сахар или мед по вкусу.

Следует готовить его столько, чтобы выпить за сутки, при более длительном хранении витамин С разрушается.

Применять шиповник в качестве лечебного средства можно только по совету врача. Даже норма и концентрация витаминного напитка должна быть согласована с лечащим врачом, особенно для детей.

Листья шиповника богаты аскорбиновой кислотой. Водный настой листьев полезен при некоторых желудочно-кишечных расстройствах. Из листьев готовят сироп с медом, который употребляют при воспалительных заболеваниях и изъязвлениях в полости рта. Распаренные листья прикладывают к коже при экземах.

При камнях в почках и мочевом пузыре принимают отвар корней. Отвары и настой корней на водке применяют как вяжущее средство при желудочно-кишечных заболеваниях, при болезнях сердца, повышенном кровяном давлении, повышенной кислотности желудка, головных болях. Отвар веток принимают при болях в животе, кровавом поносе, ревматизме, особенно при радикулите.

Отвар цветков используют при заболеваниях глаз. В лепестках шиповника содержится розовое масло и из них можно готовить ароматный чайный напиток, приготовить варенье очень тонкого вкуса. Лепестки, сваренные в меде, применяют наружно при рожистом воспалении кожи, экземе.

Отвары этого растения часто используют не только для приема внутрь, но и для наружного применения: согревающие компрессы, ванны и полуванны. Для согревающего компресса берут чистую холщовую простыню, смачивают ее в теплом отваре и быстро обертывают тело. Затем так же быстро накладывают сверху сухую простыню и шерстяную ткань. Посидеть надо минут двадцать до полного остывания. Это помогает при простуде, ревматизме, бронхиальной астме и кашле.

Отвар цветков: 80 г цветков залить одним стаканом воды и долго кипятить на медленном огне. Применять в качестве примочек при болезнях глаз.

Отвар из семян: 1 чайную ложку семян залить 1 стаканом воды и настаивать 2 часа, после чего процедить. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день перед едой при камнях в почках и мочевом пузыре. Лечение проводится только по совету и под наблюдением врача.

Отвар корней: 2 столовые ложки измельченного корня залить

1 стаканом воды и кипятить 15 минут. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день в течение недели и более. Рекомендуется принимать при повышенном давлении крови, заболеваниях сердца, в качестве вяжущего средства при желудочно-кишечных заболеваниях, а также при желчнокаменной и мочекаменной болезнях.

Ликер из плодов шиповника: 1,5 стакана плодов шиповника измельчить и смешать со стаканом сахарного песка, залить 3 стаканами водки и поставить на 5 дней на солнце. Затем добавить 2 стакана водки и поставить еще на 5 дней, после чего процедить и отжать. Принимать по 15—20 г после еды.

Варенье из шиповника

Спелые плоды вытереть чистым полотенцем, удалить семена. Приготовить сироп, всыпать в него подготовленный шиповник, влить лимонный сок и варить на слабом огне, все время снимая пену. Как только ягоды опустятся на дно, их вынуть, а сиропу дать вскипеть еще раз, затем сквозь сито вылить сироп на ягоды и хорошо встряхнуть их.

На 1 кг шиповника – 500 г сахара, сок 1 лимона.

Варенье из плодов шиповника 1

Шиповник хорош в сочетании с другими плодами и ягодами. Поэтому его используют во многих видах варенья. Варенье будет вкусным, если варить его с яблоками, малиной и смородиной. Для большего сохранения витаминов рекомендуется применять двукратную варку. Свежие плоды, освобожденные от семян и волосков, залить сахарным сиропом и варить на слабом огне 20 минут. Затем оставить на 2—3 часа, после чего варить до готовности. На 1 кг плодов шиповника – 1,3 кг сахарного песка. Такое варенье богато витаминами С и Р. Чтобы получить дневную норму витаминов, достаточно добавить в чай 2 чайные ложки этого варенья.

Варенье из плодов шиповника 2

Плоды очистить от семян и волосков, бланшировать 2—3 минуты, воду слить, плоды опустить в сироп, кипятить на слабом огне, пока плоды не осядут на дно.

На 1 кг плодов – 600 г сахара, 400 мл воды, сок 1 лимона.

Пюре из плодов шиповника

Плоды шиповника, освобожденные от семян и волосков, тщательно вымыть, прокипятить в воде 10 минут, измельчить, добавить сироп из лепестков шиповника, уложить в стеклянные банки и пастеризовать 10 минут. Хранить в прохладном месте. Это пюре рекомендуется применить в качестве исходного продукта для приготовления других блюд.

Повидло из шиповника 1

Плоды шиповника освободить от семян и варить до размягчения, протереть через сито. Добавить сахар и продолжать варить до готовности. Разложить в стеклянные банки и пастеризовать в горячей воде 20 минут.

Можно добавить 1 стакан клюквы и использовать для диетического питания.

На 1 кг шиповника – 1 стакан воды и 700 г сахара.

Повидло из шиповника 2

Зрелые плоды шиповника вымыть, освободить от семян, снова вымыть и кипятить с водой до размягчения. Протереть через сито, довести до кипения полученное пюре, добавить к нему сахар и варить до готовности. Расфасовать в горячие банки и пастеризовать в горячей воде 20 минут.

На 1 кг свежих плодов шиповника – 1 стакан воды, 700 г сахара.

Джем из плодов шиповника

Этот джем можно приготовить холодным способом. Очистить плоды шиповника от семян, промыть и измельчить на мясорубке, перемешать с сахаром (на 800 г сахара – 1 кг плодов), разложить в стеклянные банки и хранить на холоде.

Сок из шиповника с мякотью

Плоды шиповника разрезать пополам, освободить от семян, просеять их в сите и разварить до размягчения. Затем растереть пестиком в кастрюле, добавить 2 л воды и 2 стакана меда на 1 кг

шиповника. Довести до кипения и разлить в стерильные бутылки. Хранить в прохладном месте.

Сироп из шиповника

Свежие плоды шиповника, освобожденные от семян, вымыть в холодной воде и измельчить на мясорубке. Шиповник кипятить 10 минут, положить сахарный песок и продолжать варить еще 15—20 минут. Полученную массу процедить через сито и разлить в банки. Этот сироп используют в кулинарии для приготовления различных блюд и напитков.

На 1 кг плодов – 1 кг сахара и 6 стаканов воды.

Сироп из лепестков шиповника

Растворить 700 г сахара в 1 л воды. Довести эту воду до кипения и полученным сахарным сиропом залить 30 г лепестков шиповника. Довести до кипения и оставить для охлаждения в закрытой кастрюле на полдня. Хранить в стеклянной посуде.

Вино из шиповника 1

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом (сваренным из 3 л воды и сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3—6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

На 1 кг спелого шиповника – 3 л воды, 1 кг сахара.

Вино из шиповника 2

Взять 2 кг уже охваченного морозом шиповника, очистить, промыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить тепловатым сахарным сиропом, который приготовить из 5 л воды и 2 кг сахара. Кастрюлю накрыть крышкой, выдержать до тех пор, пока не станут появляться пузырьки, примерно 20—30 дней. Затем содержимое кастрюли процедить, разлить в бутылки, которые укупорить и поставить в подвал или кладовую.

Яблоки

Каждый сорт дикорастущих и культивируемых яблонь имеет свои характерные особенности, а их плоды – различный химический состав. Для яблонь характерен исключительный полиморфизм, что затрудняет их систематику. Часть видов издавна культивируется человеком, и в данное время насчитывается около 10 тыс. культурных сортов. Но мы поведем речь лишь о дикорастущих яблонях.

В этом роде семейства розоцветных насчитывается около 60 видов. Из них в России и странах бывшего Советского Союза встречается 15 видов на огромной территории: от Онежского озера до южных границ, на востоке до озера Байкал и по всему Приморскому краю. Крупные естественные яблоневые массивы находятся в Воронежской и Курской областях, в Крыму и на Кавказе, в Средней Азии, в Сибири. Общая площадь дикорастущих яблоневых насаждений составляет около 590 тыс. га.

Лесная яблоня большей частью растет одиночными деревьями в подлеске лиственных и смешанных лесов. Реже образует почти чистые яблоневые леса, как например в Воронежской и Курской областях. Лесная яблоня лучше развивается на лесных опушках. К почвам малотребовательна, предпочитает каштановые. Это дерево выносит некоторое засоление, развивает мощную корневую систему, засухо– и морозоустойчиво, светолюбиво. Живет до 100 лет. Встречается в европейской части России от Карельского перешейка, Вологды, Перми до южных границ, в подзоне смешанных и широколиственных лесов.

Лесная яблоня – это дерево высотой от 3 до 10—12 метров с раскидистой кроной в виде шатра. Кора светло-бурая или сероватая, растрескивающаяся. Листья эллиптические или округлые, почти голые, сверху темно-зеленые, лоснящиеся, снизу серо-зеленые, матовые. Молодые листья сильно опушены. Цветки на укороченных побегах, собраны в малоцветковые (по 3—5 шт.) щитки; белые или розоватые. Плоды представляют собой мелкие яблочки, диаметром до 5 см, шаровидные или яйцевидные, желто-зеленые или с розовым румянцем. На вкус кислые или кисло-сладкие, съедобные.

Зацветает лесная яблоня в мае – июне, одновременно с распусканием листьев. Плоды созревают в августе – сентябре и опадают. Плодоношение начинается с 5—10 летнего возраста. С одного дерева можно собрать до 50—60 кг яблок. Урожайные

годы чередуются с неурожайными. Размножается лесная яблоня в основном семенами. Всхожесть семян сохраняется 2—3 года. Представляет большой интерес как морозостойкий и сильнорослый подвой для культурных сортов яблонь.

Яблоня восточная (кавказская) произрастает в горных широколиственных лесах Кавказа и Крыма. Растет по лесным опушкам, среди кустарников, по берегам рек, местами образует почти чистые яблоневые насаждения. Обильно плодоносит. Представляет собой дерево высотой до 10—13 метров с широкой шатровидной кроной. Кора на стволах взрослых деревьев серая, морщинистая, отслаивающаяся отдельными кусками. Листья разнообразной формы, чаще яйцевидные или ланцетные. Цветки белые или розоватые, собраны в зонтиковидные цветковые соцветия по 4—6 штук. Плоды могут быть разнообразной формы (округлые, яйцевидные, цилиндрические, конические, сдавленные с полюсов), величины и окраски. Яблоки чаще желтые или зеленые, но встречаются кремовые и розовые, с румянцем и полосатостью. На вкус яблоки кисло-сладкие, кислые, терпкие, реже сладкие и горькие. Плодоножки длиной 1—2,5 см, коричневой или оливково-зеленой окраски. Восточная яблоня цветет в апреле – мае, яблоки созревают в августе – сентябре.

Яблоня ранняя распространена в лесостепных районах европейской части страны в бассейнах Волги, Днепра и Дона. Встречается в широколиственных и смешанных лесах, по лесным опушкам, кустарникам и речным долинам. Севернее 60 параллели не поднимается. Местами соприкасается с яблоней лесной, с которой активно гибридизирует.

Яблоня ранняя более требовательна к теплу, чем яблоня лесная. Это деревце высотой от 2 до 6 м, с красновато-коричневыми войлочно-волосистыми неколючими побегами. Крона округлой формы. Кора на старых деревьях серая. Листья широкояйцевидные или эллиптические. Белые или розоватые цветки собраны в щитки. Плоды мелкие, диаметром всего 1—2,5 см. Яблочки шаровидные или удлиненные, желтые или с розовым румянцем, жесткие. Цветет яблоня ранняя в мае.

Яблоня сибирская произрастает в Восточной Сибири и Приамурье. Растет в лесах Предбайкалья и Забайкалья, Амурской области, южной части Хабаровского и Приморского краев. Предпочитает лесные опушки и заросли кустарников, преимущественно в широких речных долинах. Встречается одиночно, чаще на легких песчаных почвах. В горах растет лишь по берегам речек или на островах.

Это крупный кустарник или деревце высотой 3—5 м. Крона округлая, ствол извилистый толщиной до 15 см. Кора на стволе

серая, с трещинками. Ветки прутовидные, красно-коричневого цвета. Листья яйцевидные или короткоэллиптические. Цветки белые, собраны по 4—8 штук в цветковые зонтиковидные соцветия. Распускаются цветки у сибирской яблони в мае. Плоды очень мелкие (до 1 см), похожие на желтые с красноватым оттенком или темно-красные горошины. Яблочки твердые, обычно с горечью, растут на длинных плодоножках.

Плоды созревают в сентябре и остаются на деревьях всю зиму. Приобретают приятный вкус и становятся съедобными после промораживания.

Яблоня сибирская имеет поверхностную корневую систему. Выдерживает морозы до 50 °С, выносит сухость воздуха и почвы. Имеет большое практическое значение как устойчивый к суровым природным условиям подвой для культурных сортов. Декоративна и разводится в парках и городских насаждениях. Ежегодно дает обильные урожаи плодов.

Яблоня маньчжурская произрастает в Приморском крае. Представляет собой дерево высотой до 10 м и с толщиной ствола до 45 см. Кора темно-бурая, почти черная, а ветви темно-серые. Листья широкояйцевидные, сверху голые, снизу опушенные вдоль жилок. Цветки душистые, белые, часто розоватые, диаметром 3—5 см, собраны в соцветия. Распускаются цветки в мае. Плоды продолговатые по форме, с притуплённой вершиной, изредка шаровидные, длиной до 1,5 см, диаметром 1 см. Яблочки красноватые или желтые. Они созревают в сентябре и долго остаются на дереве. У яблони маньчжурской условия произрастания те же, что и у предыдущего вида.

Древесина яблонь годиться для столярных и токарных поделок. Кора служит красителем. А еще яблоня – отличный медонос.

Сушка

Лекарственным сырьем служат плоды и листья. Плоды сушат в русской печи или в духовке при температуре 50—60 °С. Хранят в мешках не больше 2 лет. Листья собирают в июне – июле. Сушат под навесом, периодически переворачивая, или в сушилке при температуре 40—50 °С. Сырье считается готовым, если черешки листьев при сгибании не ломаются, а гнутся. Хранят в плотно закрытой таре 1 год.

В 100 г съедобной части яблок содержится 11% углеводов, 0,4% белков, до 86% воды, 0,6% клетчатки, 0,7% органических кислот (яблочной и лимонной), дубильные вещества, фитонциды и бактерицидные вещества. А также минеральные вещества:

натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо, медь, марганец, цинк, молибден, кобальт, никель, фтор, мышьяк, хром, бром и йод. В яблоках содержатся витамины С, Р, В, Вр РР и небольшое количество каротина.

Яблоки едят в свежем и печеном виде для улучшения пищеварения, увеличения желчеотделения, уменьшения отеков, улучшения кроветворения, при лечении склероза и подагры, хронического ревматизма и почечнокаменной болезни, простудного кашля и охриплости. Яблоки с древних времен известны как ценный пищевой и диетический продукт. Из плодов дикорастущих яблонь получают лечебный препарат «экстракт яблочно-кислого железа». Этот экстракт применяют для лечения малокровия. Нельзя не отметить также важную роль пектиновых веществ, обладающих способностью выводить из организма шлаки и другие токсические вещества, в том числе тяжелые металлы (свинец, никель, кобальт).

Яблочные диеты рекомендуются при лечении тучности и целого ряда других заболеваний. Фитонцидная активность яблок довольно высока. Если жевать яблоки не спеша, то через несколько минут рот освободится от микроорганизмов. Все это делает яблоки желанным продуктом питания.

Лекарственные заготовки

Настой листьев: для его приготовления измельченные листья заливают водой в соотношении 1:4, кипятят 10—15 минут, охлаждают и процеживают. Применяют по 2—3 столовые ложки 4—5 раз в день до еды при витаминозах.

Отвар плодов: 2—3 неочищенных яблока заливают 1 литром воды и кипятят 15 минут. Принимают по 1 стакану 3 раза в день до еды. Этот же настой можно приготовить из высушенной кожуры яблок. Для этого 1 столовую ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка и настаивают как чай. Принимают по 1/2 стакана 5—6 раз в день до еды. Рекомендуется принимать в качестве мочегонного средства. Яблоки моченые Для мочения использовать яблоки осенне-зимних сортов, светло-окрашенные, с плотной мякотью. Очень быть вкусны моченые яблоки сорта Антоновка, Ренеты (светлые), Анис, Пепин литовский, Бабушкино, осеннее полосатое, Кальвили (светлые), Апорт.

Прежде всего яблоки сортировать по размеру и качеству, удалить больные, поврежденные и с червоточиной. Плодоножки у яблок сохранять, а плоды с поврежденной кожицей отбраковывать, поскольку они легко пропитываются раствором, и при этом ценные растворимые вещества переходят в заливку,

отчего яблоки становятся безвкусными, водянистыми.

Для мочения плодов и ягод использовать деревянную, эмалированную или стеклянную тару емкостью от 3 до 100 л, которую перед употреблением тщательно подготовить. Эмалированную посуду промыть горячей водой с кальцинированной содой (20 г на ведро воды), после чего несколько раз сполоснуть горячей кипяченой водой.

Стеклянную посуду после мойки необходимо про стерилизовать над кипящим чайником или ошпарить крутым кипятком.

Бочки, кадки и другие деревянные емкости предварительно замочить в воде до тех пор, пока не прекратится течь. Новую дубовую бочку мочить 15—20 суток, меняя воду через каждые 3—4 дня. После замачивания ее надо наполнить 2%-ным кипящим раствором кальцинированной соды, прокатать, дать постоять 15—20 минут, затем раствор вылить, а бочку несколько раз промыть холодной водой. Перед закладкой плодов или ягод ее нужно обдать крутым кипятком.

Приготовление заливки (из расчета на 10 кг яблок). Взять прокипяченную и остывшую воду, добавить в нее соль, сахар и немного горчицы (на 5 л воды – 50—60 г поваренной соли, 150—200 сахара и 1 чайную ложку сухой горчицы). Заливку приготовить с отваром солода.

Приготовление отвара солода. Взять 0,5 л воды, всыпать 60 г солодовой муки (60—70 г муки из проросшего ячменя или ржи), постепенно нагреть при постоянном помешивании до кипения и кипятить 10—15 минут. (Вместо солода можно взять ржаную муку). После охлаждения отвар вылить в заливку. Если в домашнем хозяйстве солода нет, то ржаную муку сначала разбавить в небольшом количестве воды, а затем заварить кипятком, охладить и добавить в заливку (на 0,5 л воды – 75—80 г ржаной муки).

Таким образом подготовленный раствор тщательно размешать, кипятить 10 минут, охладить и залить им яблоки. Иногда сахар полностью или частично заменить медом (вместо 100 г сахара взять 200 г меда или патоки), поскольку мед улучшает аромат моченых яблок.

Плоды, залитые раствором, выдержать 6—10 дней при температуре 18—20 °С, а затем опустить в холодный подвал или погреб. Через 45—60 дней яблоки будут готовы к употреблению.

Яблоки деликатесные

Из красной или белой смородины (или их смеси) приготовить

натуральный сок. Зрелые яблоки с жестковатой мякотью очистить от кожицы и сердцевины. По мере чистки яблок опустить их в подсоленную воду, для предохранения от потемнения. Яблоки бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, затем быстро остудить в холодной (2—3 минуты). Залить яблоки подслащенным соком и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и оставить для остывания.

На 1 л сока – 200 г сахара (1 тонкий стакан).

Яблоки в лимонной заливке

Взять 2 кг некрупных сладких яблок. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Из 3 крупных лимонов отжать сок и тщательно смешать его с 4 столовыми ложками сахара. Сварить сироп: на стакан полученной смеси берется полстакана воды и полстакана сахара. В кипящий сироп порциями засыпать нарезанные яблоки и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными.

За 3—5 минут до конца варки добавить в варенье измельченную цедру с 2 лимонов.

Яблоки в вишневой заливке

Из вишни удалить косточки, засыпать ее 0,5 кг сахарного песка и оставить до того времени, когда она пустит сок. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Пюре выложить в кастрюлю, всыпать в него 0,5 кг сахара, поставить на медленный огонь и довести до слабого кипения.

Затем в кипящую массу выложить вишню и варить, помешивая, до готовности. Расфасовать горячим способом, закатать.

На 1 кг яблок – 1 кг вишни, 1 кг сахара.

Яблоки в смородиновом соке

Взять ягоды черной и красной смородины, красной и белой или только красной, очистить от кистей, удалить больные или недозрелые, тщательно вымыть и распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Горячую массу

протереть через сито и наполнить банки до половины. Яблоки разрезать на две или четыре доли, очистить и уложить в банки с соком. Яблоки полностью погрузить в сок, а его уровень должен быть на 1—2 см ниже горлышка. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 25—30 минут, литровые и двухлитровые – 30—35 минут.

На 1 кг яблок – 1 кг красной и черной смородины или только красной смородины.

Яблоки натуральные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 2—3 минуты опустить в горячую (85—90 ˚С) воду, затем охладить в холодной и уложить в банки по плечики. Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 55 минут.

Яблоки маринованные

I способ. Прекрасным сырьем для маринования являются яблоки сорта китайка санинская, а также осенних и зимних сортов. Сочетание в яблоках кислоты и терпкости делает их в маринаде очень вкусными.

Для маринования отобрать хорошие яблоки без пятен и червоточин, наколоть их, вымыть, залить горячей водой (85 ˚С) и держать до полного охлаждения. Затем уложить яблоки в банки до плечиков, залить горячим маринадом и стерилизовать 3 минуты (банки любой емкости).

Для маринадной заливки можно использовать воду, в которой бланшировались яблоки. Воду (450 г), сахар (400 г), специи (по 5—6 штук гвоздики и душистого перца и кусочек корицы) вскипятить, остудить, процедить, влить в раствор 9%-ный уксус (100 г) и залить маринадом яблоки.

II способ. Подготовленные для консервирования яблоки летних сортов (сладкие) уложить в банки до плечиков и залить горячим маринадом (на 500 г воды – 250 г сахара и 160 г 9%-ного уксуса, по 5—6 штук перца и гвоздики, кусочек корицы). Воду вскипятить с сахаром и специями, процедить и добавить уксус. Половину уксуса можно заменить соком кислых ягод. Наполненные маринадом банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой на подставку и с момента закипания воды держать в ней 3 минуты (банки любой емкости). Затем

банки вынуть, закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Маринованные яблоки

Для маринования лучше взять сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко разваривaются. Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на 4—8 частей и удалить семенные камеры. Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (3—5 г лимонной кислоты или 40—60 мл столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе яблоки бланшировать 3—8 минут, а затем охладить в холодной воде. Сразу же уложить в банки. Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки. В этом случае количество уксуса уменьшить вдвое. Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25 минут.

На 1 л воды – 800 г сахара, 60 мл столового уксуса. На литровую банку – 0,3—0,6 г корицы, 5—8 бутонов гвоздики, 5—8 зерен душистого и черного перца.

Яблоки моченые

Для приготовления моченых яблок наиболее пригодны позднеспелые и зимние сорта – антоновка, бабушкино, скрижапель и т. п.

При мочении яблок применяют сусло или сладкую воду.

Для приготовления сусла на 10 л воды взять 200 г ржаной муки и 50 г соли. Ржаную муку залить кипятком, добавить соль, перемешать, дать настояться и процедить.

Для приготовления сладкой воды на 10 л воды взять 400 г сахара, 75 г соли. Вскипятить воду с сахаром и солью, охладить.

На дно деревянной тары (бочки или кадки) выложить слой листьев черной смородины или листьев вишни. Промыть холодной водой яблоки и положить их плодоножками вверх.

Каждые 2—3 ряда яблок перемежать листьями. Заполнить тару доверху и прикрыть яблоки слоем листьев.

Залить яблоки суслом или сладкой водой, закрыть деревянным кружком, положить небольшой груз, чтобы яблоки все время были покрыты жидкостью (в случае необходимости добавить сусла или сладкой воды). Моченые яблоки перенести в погреб или другое холодное место через 3—4 дня.

Вместо черносмородиновых или вишневых листьев можно использовать ржаную, пшеничную или овсяную солому. Слой соломы положить на дно тары и прикрыть им верхний слой яблок.

Мочение лесных яблок и груш

Для мочения годятся только зрелые плоды без повреждений, трещин или червоточин. Собранные плоды рекомендуется две недели выдержать в затемненном месте, пока они не станут мягче и не приобретут желтую окраску. Плоды тщательно промыть в холодной проточной воде и уложить в деревянные хорошо выпаренные кадки. На дно емкости следует положить свежие промытые, ошпаренные и мелко нарезанные листья вишни или черной смородины. Яблоки или груши уложить рядами, пересыпая листьями. Когда кадка наполнится до верху, сверху все закрыть листьями и залить рассолом. Хранить кадки при температуре не выше 15 ˚С. Для приготовления рассола взять на 10 л воды – 300 г сахарного песка, 150 г соли и солодовое сусло. Солодовое сусло приготовить следующим образом: 100 г солода или ржаной муки размешать в 1 л воды, поставить на огонь и довести до кипения, затем сутки выдержать, процедить и влить в рассол.

Моченые яблоки с рябиной

Уложенные в бочку яблоки и рябину залить охлажденным раствором, приготовленным из воды, сахара и соли. Выдержать в прохладном месте месяц.

На 5 кг рябины – 5 кг яблок, 500 г сахара, 100—200 г соли, 10 л воды.

Яблоки стерилизованные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3—5 минут опустить в горячую (85—90 ˚С) воду, охладить в холодной и уложить в банки по плечики. Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 55 минут.

Яблоки консервированные

Для консервирования пригодны практически яблоки всех

сортов – летних, осенних и раннезимних. Их разрезать специальным приспособлением (его можно купить в хозяйственном магазине) или ножом на дольки. Удалить семенную камеру. Можно срезать и кожицу плода. Нарезанные дольки уложить в алюминиевый или медный таз, в котором варить варенье. Их перемешать с сахарным песком (из расчета 250—300 г – (по вкусу) на 1 кг нарезанных яблок). В таз налить 2 стакана воды, поставить на небольшой огонь и довести до кипения. Кипятить не более 5 минут. После этого горячую массу заложить в подготовленные для консервирования банки (одно-, двух– или трехлитровые) до верху и сразу же закрыть крышками.

Банки обернуть теплой тканью или одеялом (получается эффект термоса) на 1—1,5 часа в зависимости от размера тары.

В стеклянных банках яблоки сохранить большую часть витаминов в течение двух лет. Этот вкусный продукт можно предложить к завтраку и как десерт к обеду и ужину. Консервированные яблоки вкусны с молоком и сливками. Вкусными получаются и пироги с такой начинкой. Хороши они и для приготовления шарлотки, для которой используется и черствый белый хлеб.

Яблоки не обязательно подвергать тепловой обработке, они, тем не менее, все равно будут храниться долго.

Итак, для консервирования яблок надо на 1 кг плодов (лучше кислых) взять 1—1,2 кг сахарного песка и 1/2 лимона без цедры. На дно какой-нибудь емкости насыпать немного сахара и натереть на крупной терке яблоки, а на мелкой лимон, пересыпая послойно песком. Какую-то часть сахара можно оставить, не засыпать. Далее надо тщательно все перемешать. Делать эту операцию надо быстро, чтобы не растаял сахар и не потемнели яблоки, после чего надо разложить их в банки (емкостью не более 1 л). Теперь можно сверху до краев насыпать оставленный про запас сахар. Воздух уже не проникнет внутрь и можно особо не заботиться о герметичности.

Существует прием: чтобы яблоки не потемнели, их на 1 минуту опускают предварительно в соленый раствор (1 чайная ложка соли на 1 л воды), после чего быстро промывают в холодной воде.

Вкус заготовленных яблок будет превосходный. Яблочную стружку можно использовать и как начинку для пирогов, и для бутербродов.

Варенье из любых яблок

Брать яблоки менее разваривающиеся. Яблоки после мытья и

удаления кожицы можно варить в целом виде, с сердцевиной и без сердцевины, половинками или дольками. Подготовленные яблоки опустить на 5—10 минут в кипящую воду, немедленно охладить в холодной. На воде, в которой варились яблоки, приготовить сахарный сироп и залить им яблоки в горячем виде. После 3—4 часового выстаивания яблоки проварить в сиропе 5—7 минут, затем дать выстояться 6—8 часов, так повторить еще 1—2 раза.

На 1 кг яблок – 5 стаканов сахарного песка, 2 стакана воды.

Варенье из яблок 1

Варенье можно сварить из любых яблок, но кислые развариваются, и поэтому, если хотят, чтобы куски яблок сохранили форму, используют преимущественно сладкие яблоки – коричные, боровинку и т. п.

Вымыть яблоки в холодной воде, очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину.

Приготовить сироп. Опустить в кипящий сироп яблоки и варить в несколько приемов, с перерывами 1—2 часа, пока дольки не станут прозрачными.

На 1 кг яблок – 1000—1500 г сахара, 0,75 стакана воды.

Варенье из яблок 2

Желательно варить варенье из плотных яблок поздних сортов – аниса, антоновки, коричного и др. Яблоки необходимо очистить от кожицы и нарезать четвертинками или крупными дольками (опуская по мере нарезания в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения). Бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для приготовления сахарного сиропа. Сварить сахарный сироп (на 1,5 стакана воды – 700 г сахара), залить им яблоки и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 6– 7 минут. Снова оставить на 8 часов. Перед тем как поставить варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 стакан воды – 600 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки. Проварить 6—7 минут и снова оставить на 6—8 часов. Повторить еще 2 раза.

Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг яблок – 1,3 кг сахара.

Варенье яблочное

Яблоки имеют плотную мякоть, поэтому варенье из них готовят методом многократной варки. При варке в один прием плоды не проваривaются, сироп быстро густеет, варенье получается нестойкое и неудовлетворительное по вкусу и внешнему виду. Плоды рассортировать по качеству и степени зрелости, удаляя недозрелые и перезрелые, мятые и гнилые.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Очищенные яблоки нарезать дольками толщиной около 2 см, бланшировать, опустить в кипящую воду на 3—15 минут (в зависимости от плотности мякоти). Яблоки должны размягчиться на всю толщину долек.

Затем быстро охладить яблоки в холодной воде и отделить разварившиеся и недоваренные (белого цвета) дольки (их использовать для приготовления киселя или желе). Яблоки с рыхлой мякотью, например, Антоновку перед бланшированием рекомендуется 5 минут выдержать в насыщенном растворе пищевой соды.

Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, до бланширования и после него поместить их в подсоленную или подкисленную воду (1 чайная ложка соли или 3 г лимонной кислоты на 1 л воды), но не более чем на 1 час. Приготовить сироп на воде, оставшейся после бланширования. Для этого 600—700 г сахара растворить в 1,5 стакана воды. Яблоки залить кипящим сиропом и выдержать 3—4 часа, после чего поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 5—7 минут и отставить на 6—8 часов.

Еще раз довести до кипения, добавить оставшийся сахар в виде сиропа (600 г сахара на 1 стакан воды) и вновь отставить. Эти операции повторить еще 1– 2 раза. Последний раз варить до готовности. К малокислым яблокам во время второй или третьей варки прибавить 2—3 г лимонной кислоты.

На 1 кг яблок – 1,2—1,3 кг сахара.

Варенье из райских яблок 1

Отобранные яблоки одной величины и степени зрелости тщательно вымыть, опустить на 1—3 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде. Плоды часто наколоть заостренной деревянной палочкой и опустить в горячий сироп.

Оставить на 6—8 часов, а затем варить в 2—3 приема на слабом огне. После каждой варки в течение 10—12 минут, считая от момента закипания, варенье отставить на 1—2 часа. Варенье считается готовым, когда яблоки станут прозрачными, а сироп покроется слегка морщинистой пенкой.

На 1 кг яблок – 1,3 кг сахара, 3 стакана воды.

Варенье из райских яблок 2

Отобрать плоды одной величины и степени зрелости, тщательно вымыть и наколоть заостренной деревянной палочкой. Залить плоды горячей водой и варить на слабом огне 5 минут, после чего яблоки отделить и залить холодной водой на 7—8 часов. Из сахара и воды, в которой варились яблоки, приготовить сироп.

В кипящий сироп положить яблоки и отставить на 10 часов. После этого сироп процедить, довести до кипения, снять пенку, положить в сироп яблоки и варить на слабом огне до готовности около 20 минут.

На 1 кг яблок – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из сладких яблок

20 сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на овощной терке. Снять цедру с 3 лимонов, выжать из них сок и тщательно перемешать с 4 столовыми ложками сахара. На 1 стакан этой смеси взять 0,5 стакана сахара и 0,5 стакана воды, сварить сироп и порциями высыпать в него яблоки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1—2 лимонов.

Варенье из китайских яблочек

Отобрать одинакового размера зрелые плоды, плодоножки обрезать на 2/3 длины, яблоки промыть и пробланшировать погружением в кипящую воду на 3—5 минут, после этого их быстро охладить под струей холодной воды, наколоть и опустить в горячий сахарный сироп на 2—3 часа. Пропитавшиеся сиропом плоды поставить варить. Варенье варить в несколько (3—5) приемов.

На 1 кг яблок – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из яблок и черной смородины

Смородину тщательно перебрать, промыть, обсушить. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Сварить сироп, высыпать в него ягоды и проварить 5—6 минут, снимая пену. Затем добавить ягоды, осторожно перемешать и недолго варить на слабом огне до загустения. В горячем состоянии разложить по банкам и закатать.

На 200 г нарезанных яблок – 200 г черной смородины, 400 г сахара (2 тонких стакана), 250 г воды.

Варенье яблочное с черноплодной рябиной 1

Взять сладкие яблоки, очистить и разрезать на дольки. Рябину тщательно вымыть и отделить от щитков. Яблоки бланшировать в кипящей воде 3– 15 минут в зависимости от твердости мякоти. Подготовленные яблоки и рябину положить в кипящий сироп, кипятить 3—5 минут и отставить на 6—8 часов. Так поступать еще 2—3 раза. Последний раз варить до готовности.

На 1 кг яблок – 100 г черноплодной рябины, 0,75 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье яблочное с черноплодной рябиной 2

Ягоды черноплодной рябины опустить на 3– 5 минут в кипящую воду, охладить в холодной, дать стечь воде и переложить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить ягоды. Довести до кипения, кипятить 3—4 минуты и отставить. Через 8—10 часов довести до кипения, добавить сахар. Яблоки разрезать на дольки, очистить от кожицы и семенных камер. Дольки опустить в кипящую воду на 8—10 минут, не доводя до разваривания.

За 15—20 минут до окончания варки рябины в варенье положить яблоки и варить до готовности. Чтобы яблоки равномерно перемешались, тазик потряхивать круговыми движениями. Перед самым окончанием варки в варенье добавить лимонную кислоту и ваниль или корицу.

На 0,3 кг яблок – 1 кг черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5—7 г лимонной кислоты, ваниль или корица.

Варенье из яблок и черноплодной рябины

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Ягоды рябины аккуратно отделить от кистей и тщательно промыть в двух-трех водах. Яблоки бланшировать 3—5 минут в кипящей воде и остудить в холодной. Вскипятить сахарный сироп и высыпать в него нарезанные яблоки и ягоды. Проварить 5 минут и оставить на 8 часов. Варить в три приема.

Доваривая в последний раз до готовности, добавить немного лимонной кислоты.

На 1 кг яблок – 150 г черноплодной рябины, 750—800 г сахара, 1,5—2 стакана воды, лимонная кислота.

Варенье из яблок и брусники

Кислые плотные яблоки очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Ягоды брусники бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, отбросить на сито, дать воде стечь. Вскипятить сахарный сироп и всыпать в него ягоды брусники и дольки яблок.

Варить до готовности в один прием.

На 1 кг яблок – 1 кг брусники; для сиропа: на 0,5 л воды – 2,5 кг сахара.

Варенье яблочное с брусникой 1

Ягоды перебрать, вымыть, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду для удаления горечи, дать стечь воде. Твердые и кислые яблоки очистить и разрезать на дольки. Приготовить сироп, довести до кипения. В кипящий сироп положить бруснику и яблоки. Варить до готовности в один прием.

На 1 кг яблок – 1 кг брусники, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье яблочное с брусникой 2

Для варенья взять твердые и кислые яблоки. Разрезать на дольки, удалить семенные гнезда. Перебранную и промытую ягоду брусники для удаления горечи опустить на 2—3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный тазик, добавить воды, засыпать сахаром и варить на слабом огне до готовности в один прием. Примерно за 15 минут до окончания варки положить

дольки яблок и варить до готовности.

На 0,4—0,5 кг яблок – 1 кг брусники, 1,2—1,4 кг сахара.

Варенье яблочное с клюквой

Ягоды клюквы опустить на 3—4 минуты в кипящую воду, затем дать стечь воде и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне. Сладкие яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда, разрезать на дольки и на 8—10 минут опустить в кипящую воду. Незадолго до окончания варки варенья из клюквы добавить в него ломтики яблок.

Перед самым окончанием варки в варенье добавить ваниль и корицу или лимонную цедру, натертую на терке.

На 1 кг клюквы – 0,2—0,6 кг яблок, 1,6—1,9 кг сахара, 2—2,5 стакана воды, 1—2 г ванили, цедра лимона или кусочек корицы.

Варенье яблочное с лимонной цедрой

Приготовить сахарный сироп и уварить до образования густых капель. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками и положить в сироп. Варить 30 минут. Перед окончанием варки добавить лимонную цедру и щепотку ванильного сахара. Чем варенье гуще, тем оно лучше. Хорошо сваренное варенье совершенно светлое.

На 1 кг яблок – 1 кг сахара, 2 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара, лимонная цедра с 1—2 лимонов.

Желе из яблок с грецкими орехами

Яблоки нарезать крупными дольками, удалить сердцевину. Лимоны вместе с кожицей порезать кусочками. Яблоки и лимоны высыпать в кастрюльку, залить водой так, чтобы она покрывала смесь нарезанных плодов, и варить на слабом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся. Затем полученную массу процедить, отжать, добавить необходимое количество сахара (исходя из расчета, что на 1 л сока идет литровая банка сахара) и поставить на сильный огонь. Варить до загустения, добавив перед концом варки лимонную кислоту и половинки поджаренных ядер грецких орехов. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Полученное желе остудить и разлить по

банкам. Укупорить и хранить в темном месте. Можно расфасовать желе горячим способом.

На 2 кг яблок – 2 крупных лимона, 100 г грецких орехов.

Желе из свежих яблок

Для приготовления желе рекомендуется брать кислые и несколько недозрелые яблоки, отличающиеся большим содержанием пектина. Яблоки тщательно вымыть и нарезать, не удаляя кожицы и сердцевины. Нарезанные яблоки залить водой и варить до размягчения, не допуская полного разваривания плодов.

Сок процедить через марлю и уварить на половину первоначального объема. Затем добавить сахар и варить еще примерно 8—10 минут. За 3 минуты до снятия с огня добавить чайную ложку лимонной кислоты. Готовое желе разлить по банкам и закатать.

На 2,5 кг яблок – 800 г сахара, 1,5 стакана воды.

Желе из яблок 1

Для приготовления желе желательно использовать падалицу зимних сортов. Яблоки вымыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить на 3/4 водой и варить 15—20 минут. Затем сок процедить в кастрюлю с широким дном. На 1 л жидкости добавить 600—700 г сахара и варить около 20 минут. Незадолго до окончания варки добавить щепотку ванильного сахара. Для проверки готовности желе капнуть каплю на холодную тарелку. Если капля не растекается, значит желе готово. В горячем виде расфасовать желе по банкам и закатать крышками.

Желе из яблок 2

Взять спелые кислые плоды, промыть, дать стечь воде, ножом из нержавеющей стали нарезать на дольки и удалить поврежденные и гнилые места. Дольки залить водой (4 стакана на 1 кг плодов) и варить в течение 30 минут. Если взять падалицу и дички, на 1 кг плодов влить 5 стаканов воды и варить в течение 50 минут.

Горячий сок профильтровать через фланель, а жом поместить в полотняный мешочек и слегка отжать. Отжатый сок профильтровать и уварить на одну треть первичного объема,

снимая шумовкой пену и примеси.

Чтобы придать желе приятный запах и вкус, в сок добавить корицу, гвоздику или лимонные корочки. Пряности положить в марлевый мешочек, который погрузить в сок во время уваривания его и вынуть перед добавлением сахара.

Сахар (400 г на 1 л сока) положить в несколько приемов и, постепенно помешивая, довести сок до кипения, а потом варить в течение 5 минут на слабом огне. Пробу снять ложкой. Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варка заканчивается. В противном случае, его варить до получения массы необходимой густоты.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: поллитровые банки – 10, а литровые – 15 минут. Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышками, а уровень воды в ней – на 3 см ниже от верха горлышка банки.

После пастеризации тару сразу же закупорить, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Если для желе взять яблоки с небольшим содержанием кислоты, в сок добавить лимонную кислоту (2—3 г на 1 л).

Желе из яблок 3

Кислые яблоки промыть и варить целиком в воде, которая должна слегка покрыть яблоки. Когда яблоки станут мягкими, сок процедить в кастрюлю с широким дном и варить 20 минут с момента закипания. На 1 л жидкости добавить 1 кг сахара, предварительно подогретого в духовом шкафу. Варить до готовности, расфасовать в горячем виде и укупорить.

Желе из остатков яблок

При переработке яблок остаются кожура, сердцевина, недоразвитые плоды. Их перебрать, удалить гнилые и поврежденные места, залить до половины водой и варить 2 часа. Процедить через сито, дать отстояться и слить с осадка. На 1,5 л сока взять 1 кг сахара, растворить при помешивании и варить до готовности. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

Желе из яблок и шиповника

Вымытые плоды шиповника и разрезанные на дольки яблоки

(лучше всего сорта Антоновка обыкновенная) распарить под крышкой в кастрюле. Предварительно налить немного воды слоем до 2 см. Разваренные плоды размять, перемешать и переложить в полотняный мешочек для отделения сока самотеком.

На следующий день в полученный сок прибавить сахар из расчета 400 г сахара на 2 стакана сока. Варить до готовности.

На 1 кг яблок – 1 кг шиповника, сахар.

Варенье-желе

Яблоки нарезать дольками, переложить в кастрюлю и залить водой. Варить на слабом огне под крышкой 20—30 минут. Затем яблоки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

В отвар положить сахар и варить на слабом огне до готовности (если при сливании с ложечки капля остывает и удерживается на ложке, то варенье-желе готово).

Хранить, как обычное варенье.

На 1 кг яблок – 400 г сахара, 2,5 стакана воды.

Желе из яблочного сока

Свежеотжатый сок кипятить на сильном огне 10—15 минут, добавить сахар и кипятить еще 10—15 минут. После этого сок профильтровать, разлить в банки и укупорить.

Аналогичным способом приготовить желе яблочно-черносмородиновое, яблочно-красносмородиновое, яблочно-вишневое, яблочно-малиновое, яблочно-абрикосовое, яблочно-земляничное и яблочно-клюквенное.

На 1 л яблочного сока – 300 г сахара.

Яблочное желе с грушами

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной овощной терке груши. Варить при помешивании 20 минут. Разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

На 1 кг яблок – 700 г сахара, 400 г груш, ваниль.

Джем яблочный 1

Джем рекомендуется готовить из кислых яблок. Яблоки с тонкой кожицей (Белый налив, Панировка, Антоновка и др.) варят с кожицей.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками и варить 10—15 минут в небольшом количестве воды, затем добавить сахар. Варить джем в один прием, постепенно усиливая огонь в тот момент, когда масса закипит и сахар растворится.

Все время мешать, снимая пенку. Продолжительность варки с момента закипания массы должна превышать 20—30 минут. Джем считается готовым, когда горячая капля сразу густеет на холодном блюдечке.

Готовый джем расфасовать в горячем виде и пастеризовать при 95—100 °С 15—20 минут.

На 1 кг яблок – 1,2 кг сахара.

Джем яблочный 2

Половину тщательно промытых яблок нарезать небольшими дольками и, не очищая кожицы, положить в кастрюлю, добавить 2—3 столовые ложки воды и подогреть под крышкой до размягчения.

Разваренные яблоки протереть через сито или дуршлаг, пюре смешать с сахаром и подогреть до его полного растворения. Оставшиеся яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками величиной не более 2 см и положить в горячее пюре.

Варить до готовности в один прием.

Джем из Антоновки

Джем из яблок сорта Антоновка имеет твердую консистенцию, его можно резать ножом. Зрелые, здоровые плоды очистить, мелко нарезать, засыпать сахаром, отставить на сутки. Затем варить на слабом огне 25—40 минут, не дольше.

Расфасовать в горячем виде, укупорить и стерилизовать «под одеялом».

На 1 кг очищенных яблок – 500 г сахара.

Джем из яблок и вишни

Из яблок приготовить пюре, переложить в кастрюлю, высыпать половину сахара и варить на слабом огне до готовности. Вишни очистить от косточек и засыпать сахаром.

Когда вишня пустит сок, ее переложить в кипящее яблочное пюре. Варить при постоянном помешивании до готовности.

При перемешивании стараются, чтобы вишни не помялись. Разлить в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом.

Джем яблочно-вишневый

Из вишни удалить косточки, засыпать ее 0,5 кг сахарного песка и оставить до того времени, когда она пустит сок.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Пюре выложить в кастрюлю, всыпать в него 0,5 кг сахара, поставить на медленный огонь и довести до слабого кипения.

Затем в кипящую массу выложить вишню и варить, помешивая, до готовности. Расфасовать горячим способом, закатать.

На 1 кг яблок – 1 кг вишни, 1 кг сахара.

Джем из яблок и груш

Из яблок приготовить сок, растворить сахар. Когда сок уварится, добавить натертые на крупной терке груши и варить до готовности.

На 0,5 кг груш, 1 кг яблок – 1 кг сахара.

Джем из яблок и ежевики

Целые яблоки разварить под крышкой в небольшом количестве воды. Всыпать вымытые и перебранные ягоды ежевики и разварить дальше до размягчения. Протереть через сито. В пюре добавить сахар и варить до готовности.

Если целые яблоки плохо развариваются целиком, то их очистить и нарезать небольшими кусочками.

На 300 г яблок – 300 г ежевики, 400—450 г сахара.

Джем из яблок и слив

Из яблок приготовить сок, растворить сахар. Когда сок уварится, добавить очищенные от косточек и мелко нарезанные

сливы. Варить до готовности.

На 1 кг яблок – 0,7 кг слив, 1 кг сахара.

Повидло из яблок 1

Промыть яблоки, очистить их от кожицы и сердцевины. Нарезать кусочками, сложить в посуду. Добавить немного воды и поставить на огонь.

Когда яблоки станут мягкими, протереть их вместе с отваром сквозь волосяное сито, добавить сахар и варить, помешивая, до загустения (приблизительно полтора часа).

Так же варить повидло из слив, айвы, абрикосов.

На 1 кг яблок – 500 г сахара, 0,5 стакана воды.

Повидло из яблок 2

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Выложить в таз для варенья, добавить песок и варить до загустения на слабом огне в один прием.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг яблок – 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Повидло из яблок и тыквы

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и разварить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, после чего протереть через сито или дуршлаг. Тыкву почистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и распарить с малым количеством воды в кастрюле под крышкой. Протереть через сито и смешать с яблочным пюре. В полученную массу добавить сахар, хорошенько смешать и варить до загустения. За 2– 3 минуты до конца варки добавить лимонную кислоту.

На 500—600 г яблочного пюре – 250—300 г тыквенного пюре, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Мармелад из яблок

Для приготовления мармелада взять сладкие яблоки. Нарезанные дольками яблоки опустить в кипящую воду и варить. Когда яблоки сварятся, выбрать их и протереть через сито. Полученное пюре довести до кипения и варить. Варить пюре до тех пор, пока на поверхности массы не будет остаться след после деревянной палочки. Фасовать в горячем виде.

Мармелад из яблок или айвы

Вымыть в холодной воде яблоки или айву. Осторожно вырезать сердцевину.

Испечь в духовке до мягкости. Протереть сквозь сито, добавить сахар, поставить на маленький огонь и варить, помешивая, до загустения.

Подогреть стеклянную банку, выложить горячий мармелад, разровнять, посыпать сверху сахарным песком. Закрыть банку пергаминной бумагой, завязать. Хранить в прохладном сухом месте.

На 1 кг фруктов – 500 г сахара.

Мармелад из яблок и ягод брусники

К бруснике (3,5 кг) добавить 1 кг очищенных (без кожуры и семян) и нарезанных тонкими дольками яблок, влить стакан воды и поставить на огонь. Варить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими, а брусника не разварится. Затем протереть через дуршлаг, чтобы удалить семена и кожицу. Добавить 1 кг сахара и варить мармелад в не очень глубокой кастрюле с широким дном, постоянно помешивая ложкой или деревянной мешалкой.

Мармелад из яблок и барбариса

Разварить ягоды барбариса и дольки яблок, протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности.

На 500 г яблок – 500 г барбариса, 300—400 г сахара.

Мармелад из яблок и вишни

Приготовить пюре из кислых яблок. В вишнях удалить косточки, засыпать сахаром. Когда они пустят сок, смешать с яблочным пюре. Варить до готовности.

На 1 кг вишни – 1 кг яблок, 0,6 кг сахара.

Мармелад из яблок и малины

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре уварить до половины объема. Перебранную и промытую малину размять и вместе с сахаром переложить в яблочную массу. Варить до готовности. Хранить в сухом прохладном месте.

На 1 кг яблок – 0,5 кг малины, 500 г сахара.

Мармелад из яблок и слив

Мармелад варить способом взвешивания, то есть считая его готовым, когда масса уварится до 1 кг. Для этого смешать яблочное и сливовое пюре, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

На 350 г яблочного пюре – 300 г сливового пюре, 550 г сахара.

Мармелад из яблок с орехами

Яблоки вымыть и испечь в духовке, протереть через сито или дуршлаг. Пюре подогреть, добавить сахар и варить. Мармелад будет готов, когда небольшое количество мармелада, выложенное на тарелочку, не будет сливаться после разделения его ложкой.

В самом конце приготовления добавить в мармелад поджаренную и измельченную апельсиновую корочку и измельченные орехи. После этого варить еще несколько минут, после чего выложить мармелад на противень, выстланный пергамином. Когда масса несколько подсохнет, подсушить мармелад в духовом шкафу.

Подсушенный мармелад обсыпать сахарной пудрой и накрыть сверху пергамином или алюминиевой фольгой. Хранить в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.

На 1 кг яблок – 25 г ядер грецких или лесных орехов, 250 г сахара, 25 г апельсиновых корочек.

Мармелад из яблок с помидорами

Помидоры вымыть, разрезать на дольки. Лимон очистить от

кожицы и удалить семена. Яблоки разрезать на дольки и удалить семенные гнезда. Помидоры и лимон пропустить через мясорубку. Полученную массу в варочном тазике поставить на слабый огонь, добавить яблоки и истолченную в порошок гвоздику. Варить 15 минут, добавить сахар и варить до готовности. Если нет свежего лимона, то можно добавить немного уксуса и лимонную корочку.

На 1 кг яблок – 1 кг помидоров, 1 лимон, 1 кг сахара, 6– 8 бутонов гвоздики.

Мармелад рябиново-яблочный

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустить на 2—3 минуты в раствор поваренной соли (20—30 г соли на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить и нарезать кусочками. Ягоды рябины и яблоки залить яблочным соком и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через соковыжималку. Добавить сахар (3/ 4 стакана на 1 стакан массы) и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар. Горячий мармелад разлить в формы, тарелки, на пергаминную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

На 500 г рябины лесной – 500 г антоновки, 800 г сахара, 1,5 стакана яблочного сока.

Пюре из яблок 1

Свежие здоровые яблоки вымыть, нарезать дольками и вместе с семенами распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Когда яблоки разварятся, массу протереть через сито, разложить в банки, пастеризовать при 86 ˚С: литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 40, трехлитровые – 50 минут.

Пюре из яблок 2

Приготовить пюре, добавить 50—150 г сахара из расчета на 1 кг. Готовое пюре еще раз довести до кипения. Расфасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

Пюре из яблок 3

Спелые яблоки нарезать дольками, выложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она лишь слегка покрывала яблочные дольки, закрыть крышкой и распарить. Разваренные яблоки протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и в горячем виде разложить по банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг пюре – 100—150 г сахара.

Пюре из яблок и айвы

Приготовить яблочное пюре. Тщательно вымытые плоды айвы японской нарезать дольками, положить в кастрюлю и залить водой, чтобы слегка покрывала плоды. Разварить на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито. Оба пюре смешать, добавить по вкусу сахар, довести до кипения. Расфасовать, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Айва японская обогащает яблочное пюре, придавая ему аромат и вкус лимона.

На 850 г яблочного пюре – 150 г пюре из айвы японской, сахар по вкусу.

Пюре из яблок с калиной

Приготовить пюре из яблок. Ягоды калины отделить от плодоножек и для уменьшения горечи выдержать в морозильнике несколько дней или прогреть в духовом шкафу 1—1,5 часов при температуре 115—120 °С, а затем протереть через сито.

Пюре из яблок и калины смешать, разложить в банки и пастеризовать 25 минут банки до 1 л при 85 °С.

Добавление калинового пюре придает готовому продукту изысканный вкус и неповторимый аромат.

На 900—950 г яблочного пюре – 50—100 г пюре из калины.

Пюре из яблок с ягодами

Для улучшения вкуса и обогащения витаминами и другими биологически активными веществами рекомендуют и другие подобные пюре, взяв за основу яблочное пюре. Можно добавить к яблочному пюре 10—20% по объему пюре из облепихи или голубики американской, золотистой смородины, клюквы,

брусники или барбариса, шиповника или черноплодной рябины.

Пюре яблочно-боярышниковое

Приготовить яблочное пюре. Зрелые ягоды боярышника вымыть, перебрать, переложить в кастрюлю, залить кипящей водой, чтобы слегка покрывала ягоды, и варить до размягчения. Протереть через сито.

Яблочное и боярышниковое пюре смешать, довести до кипения и сразу же разложить в банки. Укупорить и пастеризовать или выдержать под одеялом до остывания.

На 700 г яблочного пюре – 300 г боярышникового пюре.

Пюре яблочно-земляничное

Приготовленное яблочное и земляничное пюре смешать, подогреть, разложить в банки и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 40, трехлитровые – 50 минут.

На 800 г яблочного пюре – 200 г земляничного пюре (или малинового).

Пюре яблочное с абрикосами

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2—3 столовые ложки воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито.

В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить.

Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок. Стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок – 100—200 г сахара, 3—4 бутона гвоздики.

Заготовки для пирогов

I способ. Очистить и нарезать яблоки, положить в кастрюлю и засыпать сахаром. (Кислые сорта требуют большего количества

сахара.) Нагреть на медленном огне до первых признаков закипания и проварить, непрерывно помешивая, 5 минут, не допуская кипения.

В горячем виде разложить по банкам и закатать.

II способ. Яблоки очистить от кожицы и семенного гнезда, нашинковать стружкой и плотно уложить в банки, добавляя сахар. Стерилизовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 50 минут.

На 1 литровую банку – 100 г сахара.

Приправа из яблок

Кислые недозрелые яблоки разрезать на дольки, вырезать семенные гнезда и разварить в кастрюле с небольшим количеством воды. Протереть через редкое сито или дуршлаг и довести до кипения.

Измельчить зелень. Чеснок очистить и мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Подготовленные овощи высыпать в кипящее яблочное пюре и варить около 10 минут. Посолить по вкусу. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

На 5 кг кислых яблок – 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 300 г зелени кориандра, 300 г зелени петрушки, укроп, сельдерей, соль.

Пастила яблочная

Яблоки испечь в духовке и протереть через дуршлаг. Пюре переложить в кастрюлю, всыпать сахар, размешать и уварить на слабом огне до консистенции густого блинного теста.

Горячую массу тонким слоем (1—1,5 см) выложить на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные пергаминной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом, и сушить в нежаркой духовке в течение 10—12 часов.

Готовая пастила приобретает коричневый цвет и легко режется ножом. Хранить в стеклянных банках, герметически укупоренных.

На 1 кг яблочного пюре – 800—900 г сахара.

Пастила из яблок

Пастилу приготовить из кислых яблок. Яблоки испечь в духовом шкафу и протереть через сито. Полученное пюре подогреть и добавить, помешивая, сахар.

Уварить при помешивании до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки. Наполненные лотки поставить в духовой шкаф на 10—12 часов при температуре 60—70 °С.

Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовом шкафу.

Готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

На 1 кг яблок – 900 г сахара.

Цукаты из яблок 1

Для приготовления цукатов сначала сварить варенье.

Цукаты из такого варенья можно готовить по мере надобности. Для этого из варенья извлечь дольки яблок, положить в дуршлаг, дать стечь сиропу.

Дольки разложить на тарелках, чтобы они обсохли, через сутки их обсыпать сахаром. Цукаты готовы.

Хранить в закрытой стеклянной посуде.

Цукаты из яблок 2

Цукаты приготавливают из яблочного варенья по мере надобности.

Вынуть из варенья дольки яблок, дать стечь сиропу, затем разложить на плоских тарелках и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей или сушить в помещении при комнатной температуре в течение двух суток. Подсушенные цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить.

Хранить в сухом темном месте.

Компот из яблок

Для компота годятся только твердые яблоки. Яблоки вымыть, кожицу не снимать, сердцевину удалить.

Крупные нарезать половинками. Бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, после чего 2—3 минуты охлаждать в холодной.

Яблоки уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10

минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 25 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Компот из райских яблок

Яблоки перебрать и тщательно вымыть. Яблоки должны быть достаточно сочные, неперезрелые (с пятнами, недостаточно окрашенные и битые отбросить).

Плодоножки укоротить на 2/3, каждое яблочко, чтобы не лопалось в компоте, наколоть в 2—3 местах заостренной палочкой или толстой иглой. Подготовленные яблоки уложить в банки по плечики и залить их горячим сиропом.

Пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут.

На 1 л воды – 300—400 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Компот из яблок «Быстрый»

Яблоки с тонкой кожицей и нежной мякотью, быстро разваривающейся при бланшировании или стерилизации, приготовить как обычно.

Целыми или нарезанными яблоками заполнить банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом до края горлышка. Через 3 минуты сироп слить, довести до кипения, вновь заполнить им банки и выдержать еще 3 минуты.

Затем сироп вновь слить, довести до кипения и залить яблоки так, чтобы часть сиропа слегка пролилась через край горлышка.

Банки закрыть крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 л воды – 250—300 г сахара.

Компот из яблок летних сортов

Мелкие яблоки консервировать целиком, средние и крупные разрезать на половинки или дольки. У разрезанных яблок удалить сердцевину.

Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду (на 1 л воды – 3 г лимонной кислоты или 1 чайную ложку соли).

Перед укладыванием в банки яблоки промыть холодной

водой.

Подготовленные яблоки уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6—8 часов. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут.

На 1 л воды – 200—300 г сахара.

Из яблок летних сортов можно приготовить компот с добавлением ревеня (200 г ревеня, 1 кг яблок, 1 л воды, 200—400 г сахара), с добавлением черной смородины (1 кг яблок, 400 г черной смородины, 1 л воды, 600—700 г сахара) и с добавлением земляники (1 кг яблок, 350 г земляники, 1 л воды, 200—300 г сахара).

Компот из яблок осенних и зимних сортов

Кислые и кисло-сладкие не совсем созревшие крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы разрезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6—10 минут в горячую воду (85 °С): чем кислее яблоки, тем короче время бланшировки.

Если бланшировать в кипящей воде, то после стерилизации яблоки станут разваренными. Затем яблоки сразу охладить в холодной воде. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики. Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (90—95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20—25 минут, трехлитровые – 30—35 минут.

На 1 л воды – 250—500 г сахара.

Компот из яблок с айвой

Твердые яблоки разрезать на 4 части, удалить семенные гнезда. Айву вымыть, разрезать на 4– 8 частей, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда вместе с каменистым слоем мякоти.

Очищенные дольки плодов, чтобы не потемнели, положить в подсоленную воду (столовая ложка соли на 1 л воды).Затем дольки промыть в проточной воде. Айву опустить в кипящую воду и проварить до размягчения (5—10 минут). Яблоки и айву

уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом.

Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

На 500 г яблок – 500 г айвы, 1 л воды, 300—400 г сахара.

Компот из яблок с барбарисом

Сладкие яблоки разрезать на дольки, удалить семена. Уложить слоями в подготовленные банки яблоки и ягоды барбариса. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 15—18 минут, литровые – 22—25 минут.

На 1 кг яблок – 200 г барбариса, 1 л воды, 300—400 г сахара.

Компот из яблок с вином

Целые или нарезанные яблоки проварить 5—7 минут в 20%-ном сахарном сиропе (на 1 л воды – 250 г сахара). Затем яблоки уложить в подготовленные банки по плечики. Сироп процедить, добавить сахар, корку лимона, гвоздику и корицу, довести до кипения, а затем добавить сухое вино (можно домашнего приготовления).

Горячим сиропом залить яблоки в банках и стерилизовать.

На 1 л воды – 250 г сахара, 100 мл белого сухого вина, корка от половины лимона, 5 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Компот из яблок с вишней

Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, удалить сердцевину, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки вперемешку с вишней. Залить горячим сиропом (90—95 °С) и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут.

На 1 кг яблок – 200 г вишни, 1 л воды, 200—400 г сахара.

Компот из яблок с пряностями

Сварить сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно вымыть, разрезать на 4—8 частей и опустить на 5—7

минут в кипящий сироп.

После этого яблоки переложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 95 °С: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 40—45 минут.

На 1 л воды – 1 кг сахара, 3—4 бутона гвоздики, щепотка ванильного сахара.

Компот из яблок с рябиной

Для приготовления этого компота лучше взять ягоды садовой рябины (Моравская, Невежинская, Гранатная, Русская). Крупноплодную дикую лесную рябину для уменьшения горечи собрать после первых заморозков или предварительно выдержать в морозильнике, или на 3—5 минут погрузить в кипящую воду и затем охладить в холодной.

Яблоки нарезать дольками, ягоды рябины отделить от щитков и тщательно вымыть. Подготовленными яблоками заполнить банки и пересыпать ягодами рябины.

Консервировать одним из вышеприведенных способов.

На 1 кг яблок – 200—300 г рябины, 1 л воды, 200—400 г сахара.

Компот из яблок с шиповником

Яблоки вымыть, очистить, разрезать на четвертинки, вырезать семенные гнезда. Красные, но не перезрелые плоды шиповника разрезать пополам, очистить от волосков и семян, промыть. Яблоки уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде; поллитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

На 750 г яблок – 250 г шиповника, 1 л воды, 500 г сахара.

Компот из яблок, рябины и шиповника

Яблоки разрезать на дольки, плоды шиповника разрезать пополам, очистить от волосков и семян, промыть; плоды садовой рябины отделить от щитков и промыть.

Яблоки, шиповник и рябину уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

На 1 кг яблок – 200 г рябины, 200 г шиповника, 1 л воды, 200—400 г сахара.

Компот из печеных яблок

Отобрать яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным.

В лунки насыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности. Готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 12 минут, двухлитровые – 18, трехлитровые 25 минут.

На 0,6 л воды – 400 г сахара.

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2– 3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90—95 ˚С, залить в банки и пастеризовать при 85 ˚С: литровые банки – 15 минут, трехлитровые – 30 минут.

Яблочный сок

Яблоки вымыть, разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку, чтобы получить дробленую массу, мезгу. Частицы яблок в мезге должны иметь размеры 4—5 мм, тогда сок отделяется легче и полнее.

Отжать сок с помощью ручной соковыжималки или пресса. Собранный сок мутный, поэтому его нужно отфильтровать или процедить через марлю.

Процеженный сок после подогрева до 80—85 ˚С в эмалированной кастрюле разлить в подготовленные стеклянные бутылки или банки. Яблочный сок достаточно пропастеризовать при 85—90 ˚С в течение 15—20 минут, поэтому бутылки или банки можно укупорить заранее, не опасаясь, что крышки сорвутся при нагреве.

Сок яблочный неосветленный

При изготовлении осветленного яблочного сока теряется значительное количество пектиновых веществ.

Гораздо полезнее и целебнее при целом ряде болезней неосветленный яблочный сок. Отжатый яблочный сок пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки и бутылки – 15 минут, литровые банки – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Сок яблочный

Для приготовления сока пригодны только зрелые здоровые плоды без дефектов. Яблоки нашинковать и отжать сок с помощью соковыжималки.

Сок снять с осадка, профильтровать, нагреть до первых признаков закипания и в горячем виде разлить по прогретым банкам. Накрыть крышками и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сок из яблок летних сортов

Зрелые яблоки ранних сортов тщательно вымыть, измельчить и перемешать с сахаром. Заправить соковарку и варить массу 45—60 минут, считая от момента закипания воды в соковарке. Горячий сок разлить и пастеризовать при 85 ˚С 15 минут.

На 1 кг яблок – 50—150 г сахара.

Сок из яблок с барбарисом

Свежие, здоровые ягоды вымыть, перебрать и измельчить. Массу подогреть до 60 ˚С, выдержать при этой температуре 10 минут и отжать сок. Выжимки залить теплой водой (60 ˚С), выдержать 30—40 минут и отжать.

Полученный сок использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп смешать с ранее отжатым соком, добавить осветленный яблочный сок, подогреть до 75—80 ˚С, разлить в банки и пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 400 мл яблочного сока – 200 мл сока из барбариса, 400 мл 40%-ного сахарного сиропа.

Сок из яблок с вишней

Свежеотжатые яблочный и вишневый соки смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 85 ˚С, разлить и пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки и бутылки – 20 минут, трехлитровые

банки – 30 минут.

На 650 мл яблочного сока – 350 мл вишневого сока, 150 г сахара.

Сок из яблок с клюквой

Взять свежеотжатый яблочный сок и клюквенный сок второго отжима смешать, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 2—4 минуты. Сразу же разлить в банки или бутылки, укупорить, выдержать под одеялом до полного остывания.

На 700 мл яблочного сока – 120 мл клюквенного сока, 180 мл 70%-ного сахарного сиропа.

Сок из яблок с малиной

Свежеприготовленный малиновый и яблочный соки смешать по вкусу, довести до кипения, сразу же разлить в тару, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

На 500 мл яблочного сока – 500 мл малинового сока.

Сок из яблок с облепихой

При изготовлении сока из облепихи следует иметь в виду, что большинство биологически активных веществ, содержащихся в ягодах, нерастворимы в воде и потому не переходят в сок. В натуральном облепиховом соке содержится главным образом витамин С, органические кислоты, сахара, гликозиды флавоноидов и минеральные соли.

Ягоды раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, залить водой, подогреть до 60 °С и через несколько часов отжать сок. На 1 кг ягод добавить 1 стакан воды. Затем сок отставить, снять с осадка, процедить. Облепиховый и яблочный сок смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 95 °С, быстро разлить до самого верха посуды и сразу же укупорить. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки и бутылки – 15 минут, литровые банки – 20 минут.

На 800 мл яблочного сока – 200 мл облепихового сока, 50—70 г сахара.

Сок из яблок с рябиной

Рябиновый сок обладает очень сильной и неприятной горечью. Чтобы ее уменьшить, рябину собрать после первых морозов или искусственно проморозить в морозильном отделении холодильника. Извлечь сок методом прессования.

Полученный сок профильтровать и смешать с яблочным. Сок подогреть и добавить по вкусу сахар. Консервировать способом горячего разлива или стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки и бутылки – 10 минут, литровые банки – 15 минут.

На 1 л яблочного сока – 0,3 л рябинового сока.

Сок из яблок с черноплодной рябиной

Тщательно промытые ягоды черноплодной рябины измельчить. Мезгу нагреть в течение 10—15 минут при температуре 60—70 ˚С. На 1 кг мезги добавить 3/4 стакана воды. Теплую мезгу спрессовать и полученный сок процедить через фланель или марлю, сложенную в 2—3 слоя. Сок нагреть до 75—78 ˚С для осаждения белковых веществ и снова процедить. Сок из черноплодной рябины и яблочный сок смешать в равных количествах, подогреть, добавить по вкусу сахар. Сок довести до кипения, кипятить 4 минуты, сразу же разлить и укупорить. Если его разлить в 2—3 литровые банки, то пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 л яблочного сока – 0,5 л черноплоднорябинового сока, 40—60 г сахара.

Сок из яблок со смородиной

Свежеотжатые яблочный и сок из черной или красной смородины смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 85 ˚С, разлить в бутылки или банки и пастеризовать при 85 ˚С: поллитровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые банки – 30 минут.

На 650 мл яблочного сока – 350 мл сока черной или красной смородины, 150 г сахара.

Сок яблочно-томатный с мякотью

Взять зрелые, здоровые, свежеубранные помидоры. Плоды вымыть, нарезать дольками, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного горячей воды и распарить под

крышкой. Когда плоды размякнут, их протереть через редкое сито, чтобы отделить семена и кожицу. Приготовить яблочный сок, смешать с томатным. Полученный сок довести до кипения и сразу же разлить в горячие банки или бутылки доверху и укутать одеялом. Через 2—3 часа одеяло снять. Горлышко бутылок с пробками покрыть сургучом.

На 1 кг яблок – 1 кг помидоров.

Сброженный сок из яблок

Отсортированные яблоки промыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку Полученную яблочную мезгу поместить в стеклянный баллон. В 10-литровый баллон положить 8 кг мезги и добавить сахар (100—150 г на 1 кг мезги). Завязав горлышко марлей, баллон поставить в теплое место на 2—4 дня. После того как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, образовавшийся сок слить, а мезгу отжать. В полученный сок добавить сахар (100—150 г на 1 л сока), закрыть водяным затвором и оставить для дображивания на 15—25 дней. После окончания брожения сок слить с осадка сифоном, разлить в бутылки и укупорить.

Яблочный уксус 1

Для получения такого уксуса использовать перезрелые яблоки или падалицу, а также отходы после приготовления повидла, сока, сиропа.

Плоды тщательно вымыть в трех водах, мягкие и сочные яблоки раздавить, а твердые измельчить. Массу переложить в эмалированную посуду с широким дном, залить горячей водой (65—70 °С), и добавить сахар из расчета 50 г на 1 кг массы для сладких яблок и 100 г на 1 кг для кислых яблок. Вода должна покрыть яблочную массу на 3—4 см. Посуду поставить в теплое место (18—22 °С), но не на солнце. Часто размешивать массу, чтобы не засохла поверхность.

Еще лучше накрыть массу деревянным кругом, а сверху положить небольшой гнет. Через две недели жидкость процедить через марлю, сложенную в 2—3 слоя, и перелить для брожения в большие бутылки или трех-, пятилитровые банки, не доливая до верха 5—7 см. В таких бутылях или банках выдержать жидкость еще 2 недели, после чего уксус будет готов. Осторожно перелить его, не размешивая, в бутылки, не доливая до верха 3—4 см. Осадок процедить через плотную ткань. Бутылки укупорить

прокипяченными пробками, а для длительного хранения пробки залить сверху парафином.

Хранить в темном месте при температуре не ниже 4 ˚С и не выше 20 ˚С. Можно держать бутылки с уксусом и на свету, предварительно обернув их темной бумагой.

Яблочный уксус 2

Яблоки натереть на крупной терке. Сырую яблочную кашицу положить в стеклянный сосуд и развести теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы 1 л воды). На 1 л воды прибавить по 100 г меда или сахара, а для ускорения брожения – по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба. Первые 10 дней сосуд с этой смесью хранить открытым при температуре 20—30 ˚С, перемешивая яблочную кашицу деревянной ложкой – 2—3 раза в день. Потом массу переложить в марлевый мешок, отжать сок, процедить через марлю и перелить в сосуд с широким горлом. При желании на 1 л сока прибавить 50—100 г меда или сахара. Банку закрыть марлей, завязать и поставить в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40—60 дней. Затем уксус профильтровать, разлить по бутылкам и плотно закрыть их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6—8 ˚С.

Яблочная горчица

2—3 кислых яблока испечь в духовом шкафу и протереть через сито. Уксус довести до кипения, добавить пряности и специи, отставить и процедить. Яблочное пюре, порошок горчицы, сахар, соль, уксус тщательно перемешать и расфасовать. Через 3 дня горчица готова к употреблению.

На 3 ложки порошка горчицы – 4 ложки яблочного пюре, 3 ложки сахара, 2—3 ложки столового уксуса, лавровый лист, 1—2 бутона гвоздики, по 1—2 зерна душистого черного перца.

Яблочное крепкое вино

Приготовить из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков.

Для получения сусла взять 6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов) и 0,7 л рябинового сока с

добавлением 2,5 кг сахара и 1,5 л воды.

При отсутствии рябинового сока взять один яблочный в количестве 8 л и добавить 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить в бутыли и поставить на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7– 10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5—11 °. Для доведения крепости до 16 г вино спиртуют. На 10 л указанного вина взять 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки. Спирт или водку равномерно распределить по бутылям, а содержимое тщательно перемешать веселкой до получения однородной крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдержать в бутылях 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино профильтровать и разлить в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

Яблочная наливка

В большую стеклянную бутыль поместить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить еще на 2 дня на солнце, а затем вынести на 10 дней в холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте. Наливка будет готова через 3 недели.

Яблочное белое десертное вино

Взять 10,8 кг яблочного и 1,2 кг грушевого соков, добавить 1 кг сахара и 200 грамм крупного изюма, разрезанного на кусочки. Вино получает вкус портвейна, но приобретает свой вкус не раньше года после розлива в бутылки.

Фруктовое ассорти

При приготовлении компотов из разных фруктов и ягод нельзя смешивать плоды интенсивного цвета с плодами светлого цвета. Например, нельзя смешивать вишню или черную смородину с айвой или с белой черешней, так как готовый компот приобретет непривлекательный внешний вид.

Желательны следующие комбинации:

– 30% айвы и 70% винограда;

– 80%й алычи, 15% вишни и 5% малины;

– 30% абрикосов, 30% груш, 30% желтой черешни и 10% яблок;

– 20% вишни и 80% красной или черной черешни.

Компот «Ассорти»

I способ. Этот компот можно приготовить из тех фруктов и ягод, которые окажутся под рукой.

Фрукты и ягоды вымыть и дать стечь воде. Крыжовник проколоть спичкой, оборвать «носики» и «хвостики»; абрикосы и сливы разломить пополам, вынуть косточки; фрукты разрезать на дольки, твердые яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 1—2 минуты.

Подготовленные сухие банки на одну треть заполнить фруктами и ягодами. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Для сиропа: на 2 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

II способ. Яблоки и груши очистить от кожицы. Яблоки разрезать на дольки, груши разрезать на половинки и четвертинки, семечки удалить. Сливы наколоть булавкой, разрезать на половинки и извлечь косточки. Плоды красиво уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: литровые банки – 5 минут, двухлитровые – 8 минут, трехлитровые —12 минут.

На 1 кг яблок – 0,5 кг груш, 400 г слив; для сиропа: на 1 л воды – 200—400 г сахара (1 или 2 тонких стакана).

Компот «Летнее ассорти»

Взять стакан вишни, стакан крыжовника, стакан черной

смородины, по горсточке красной и белой, немного ягод земляники или малины. Ягоды обработать и уложить в банки, заполнив их на одну треть. Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут. Закатать, перевернуть и оставить до охлаждения.

Для сиропа: на 1 л воды – 200—300 г сахара (1—1,5 тонких стакана).

Компот-ассорти 1

Подготовить айву и персики, уложить в банки, переслаивая ягодами винограда. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

На 500 г айвы – 400 г персиков, 100 г винограда, 1 л воды, 300—400 г сахара.

Компот-ассорти 2

Подготовить айву и яблоки и уложить в банки, перекладывая половинками слив. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки —15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

На 400 г айвы – 400 г яблок, 200 г сливы, 1 л воды, 300– 400 г сахара.

Компот-ассорти 3

Яблоки очистить и нарезать дольками. Груши очистить и разрезать на половинки. Сливы использовать целиком или разрезать на половинки и удалить косточки.

Подготовленные плоды уложить в банки по плечики так, чтобы банки имели нарядный вид. Залить плоды горячим сиропом и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут.

На 1 кг яблок – 400 г слив, 200 г груш, 1 л воды, 200—400 г сахара.

Компот-ассорти 4

Хорошо вызревшие ягоды рябины отделить от щитков, перебрать и вымыть в холодной воде. Чтобы уменьшить горечь ягод, на 3—5 минут погрузить их в кипящую воду и затем охладить в холодной воде. Яблоки и груши подготовить как обычно (см. «Компот из яблок летних сортов»).

На 1 кг яблок – 400 г груш, 200 г лесной рябины, 1 л воды, 200—400 г сахара.

Компот «Ассорти»

Для него пригодны все фрукты и ягоды, какие окажутся под рукой. Их надо хорошо вымыть, дать воде стечь. Крыжовник проколоть спичкой, абрикосы, сливы разломить пополам, вынуть косточки, фрукты разрезать на дольки, твердые яблоки бланшировать 1—2 минуты в кипятке. Подготовленные сухие банки на треть засыпать фруктами и ягодами. Вскипятить сироп – на 2 л воды 2 стакана сахара. Залить его горячим в банки через верх, сразу укупорить, перевернуть и укрыть чем-нибудь теплым. Пусть банки полностью остынут. При такой обработке ягоды сохраняют вкус свежих.

Компоты из плодов и ягод без сахара

Способ приготовления компотов без сахара заключается в том, что подготовленные обычным путем, т. е. промытые, очищенные, нарезанные и бланшированные (в тех случаях, где это требуется) плоды и ягоды плотно уложить в банки, залить их горячей водой или соком с температурой 90—95 °С. Вода или сок должны полностью покрыть плоды. Уровень жидкости должен быть на 1,5—2 см ниже верхнего края банок. Банки накрыть чистыми жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые: 15—20 минут; литровые – 30—35 минут. После стерилизации банки надо герметично укупорить, перевернуть вверх дном и оставить в таком виде до полного остывания.

Наливка «Ассорти»

Летом, по мере созревания ягод, в трехлитровую бутыль поочередно заложить сначала 1 кг клубники, пересыпав ее 0,5 кг сахара, потом 1 кг абрикосов, когда они появятся, засыпать таким же количеством сахара, затем таким же образом добавить постепенно малину, вишню, черную смородину. С самого начала бутыль с ягодами поставить на солнце, закрыв горлышко марлей.

После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем залить водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное место. После чего процедить, разлить наливку по бутылкам, закупорить их пробками. Подать наливку к столу можно спустя 3—4 месяца.

Ассорти

Клубнику перебрать и промыть. Малину, по возможности, не мыть, а только перебрать. Смородину промыть и с помощью вилки снять со стеблей. Все положить в кастрюлю, добавить сахар и при помешивании кипятить 10 минут, снимая образующуюся пену. Добавить желатин, разведенный в холодной воде, и еще раз вскипятить. Разлить в прогретые банки и закрыть крышками.

На 700 г клубники, 350 г малины, 350 г красной смородины – 1,5 кг сахара, 10 г желатина.

Варенье «Ассорти»

Смородину перебрать, промыть, добавить 1 стакан воды и варить под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Размять и протереть через сито. В тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра орехов и протертую смородину. Варить в течение 1 часа, осторожно помешивая.

На 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана грецких орехов – 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Джем из черники, голубики, медвежины и поляники

Взять спелые ягоды, промыть, дать воде стечь, рассортировать и удалить посторонние примеси. В эмалированный таз налить 2,5 стакана воды, положить отсортированные ягоды, 1,2 кг сахара и варить на слабом огне до готовности, постоянно помешивая. Заканчивая варку, добавить 3 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Горячий джем расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 95 °С: поллитровые банки – 15, а литровые – 25 минут.

Во время пастеризации кастрюлю накрыть крышкой, а

уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки. После пастеризации банки закупорить полностью, проверить герметичность закупорки, поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Джем сборный

Яблоки и груши очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить семенные гнезда. Ягоды черной смородины вымыть, обсушить, переложить в кастрюлю и слегка размять деревянной ложкой. В ягодную массу положить дольки яблок и груш и разварить на слабом огне до размягчения. Добавить сахар и варить до готовности.

На 500 г кислых яблок – 1 кг черной смородины, 500 г груш – 0,8—1 кг сахара.

Джем смешанный

Плоды вымыть, удалить косточки и семенные гнезда. Яблоки и сливы разварить с небольшим количеством воды при постоянном помешивании. Добавить сахар, уварить дальше. Положить разрезанные на дольки груши и варить, пока они не станут прозрачными. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг груш, 1 кг слив, 1 кг яблок – 1 кг сахара.

Джем-ассорти

Плоды тщательно вымыть. Взять 4 плода апельсина, все лимоны, очистить кожицу и нарезать ее тонкими полосками. Остальные плоды нарезать тонкими пластинками вместе с кожицей, засыпать сахаром и варить 60—75 минут на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг апельсинов, 1 кг грейпфрутов, 1 кг лимонов – 2 кг сахара.

Мармелад-ассорти 1

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зеленую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать

мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито.

Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу тоже протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде, желательно в банки емкостью до 0,5 л.

На 500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы – 400 г сахара.

Мармелад-ассорти 2

Плоды и помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки, косточки и семенные гнезда. Яблоки, груши и помидоры порезать на кусочки. Груши распарить с небольшим количеством воды сначала под крышкой, а затем в открытой кастрюле.

Добавить яблоки, через некоторое время сливы, помидоры. Разваренную массу протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

На 1 кг груш, 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг зеленых помидоров – 0,9 кг сахара.

Мармелад сборный

Приготовить пюре из яблок, груш и сок с мякотью из помидоров. Уварить в кастрюле с широким дном до загустения. Ложка не должна оставить борозду на поверхности массы.

Массу часто перемешивать, чтобы не подгорела. Добавить сахар и варить до готовности около 30 минут. Добавить измельченную корицу или натертые на терке корочки цитрусовых, фасовать в горячем виде, накрыть сверху кусочком целлофана укупорить. Хранить в холодном месте.

На 1 кг яблок – 1 кг помидоров, 1 кг груш – 1,5—2 кг сахара, корочки лимона, мандарина или кусочек корицы.

Мармелад-ассорти с айвой

Приготовить мармелад из яблок, слив и айвы японской. Затем выложить их тонкими слоями один на другой на смоченное водой блюдо. Застывшую массу разрезать на фигурные кусочки,

посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

На 1 кг айвового мармелада – 1 кг яблочного мармелада, 1 кг сливового мармелада.

Повидло-ассорти

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2—3 минуты опустить в кипящую соленую воду (20—30 г соли на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде.

Антоновку очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки, морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 8– 10 минут, добавить сахар и уварить до готовности.

На 600 г рябины лесной – 300 г антоновки, 100 г моркови, 1,5 стакана воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Пюре «Тутти-Фрутти»

Яблоки и груши порезать на дольки, удалить семенные гнезда. Алычу разрезать на половинки, косточки удалить. Алычу и ежевику переложить в большую кастрюлю, размять ложкой и разогреть на слабом огне. Когда выступит сок, добавить яблоки, груши и ягоды бузины, отделенные от кистей. Разварить и протереть через сито. Пюре уварить наполовину, добавить сахар и варить до готовности около 10 минут. Фасовать в холодном виде.

На 1 кг яблок, 1 кг ежевики, 1 кг алычи, 0,5 кг груш, 0,5 кг бузины – 2 кг сахара.

Сок сборный

Яблоки, груши, сливы и помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки. Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Все плоды нарезать мелкими кусочками, перемешать с сахаром. Заправить соковарку и варить плоды 45—60 минут, считая от момента закипания воды в соковарке.

Горячий сок разлить в бутылки или банки и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки и бутылки —15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

На 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг слив, 1 кг помидоров – 800—900 г сахара.

Яблочно-морковный сок

Морковь использовать ярко окрашенную с небольшой сердцевиной (содержит больше каротина). Нашинкованную или мелко нарезанную, ее прошпарить на пару (в пароварке или соковарке), протереть через сито. Яблоки кислые нарезать на кусочки и пропустить через ручную или электрическую соковыжималку. Протертую морковную массу (400 г) смешать с яблочным соком (600 г) и добавить 150 г сахара. Смесь прогреть при температуре 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки и закатать или при температуре 85 ˚С пастеризовать: поллитровые банки —15 минут, литровые —20 минут.

Крыжовниково-морковный сок

Морковь использовать ярко окрашенную с небольшой сердцевиной (содержит больше каротина). Нашинкованную или мелко нарезанную, ее прошпарить на пару (в пароварке или соковарке), протереть через сито.

Крыжовник раздавить деревянной толкушкой, поставить на огонь, прогреть при 60 ˚С в течение 10 минут, затем быстро в горячем виде протереть через мелкое сито или пропустить через ручную соковыжималку, смешать с пюре из моркови (500 г пюре, 500 г сока), добавить 200 г сахарного песка на 1 кг смеси и прогреть при 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки, закатать и пастеризовать.

Облепихово-морковный сок

Морковь использовать ярко окрашенную с небольшой сердцевиной (содержит больше каротина). Нашинкованную или мелко нарезанную, ее прошпарить на пару (в пароварке или соковарке), протереть через сито.

Облепиху полной спелости протереть через мелкое сито (морковного пюре —700 г, сока облепихи с мякотью – 300 г и сахара – 250 г на 1 кг смеси). Смесь прогреть при температуре 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки и закатать или при температуре 85 ˚С пастеризовать: пол-литровые банки —15 минут, литровые —20 минут.

Клюквенно-морковный сок

Морковь использовать ярко окрашенную с небольшой сердцевиной (содержит больше каротина). Нашинкованную или мелко нарезанную, ее прошпарить на пару (в пароварке или соковарке), протереть через сито. Клюкву полной зрелости раздавить, прогреть при 60 ˚С в течение 5 минут, протереть через сито.

Морковные пюре (700 г) смешать с клюквенным соком, приготовленным с мякотью (300 г), добавить 250 г сахара на 1 кг смеси, тщательно перемешать и прогреть при 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки поочередно, закатать.

Бруснично-морковный сок

Морковь использовать ярко окрашенную с небольшой сердцевиной (содержит больше каротина). Нашинкованную или мелко нарезанную, ее прошпарить на пару (в пароварке или соковарке), протереть через сито.

Бруснику полной зрелости раздавить, прогреть при 60 ˚С в течение 5 минут, протереть через сито. Морковные пюре (700 г) смешать с клюквенным соком, приготовленным с мякотью (300 г), добавить 250 г сахара на 1 кг смеси, тщательно перемешать и прогреть при 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки поочередно, закатать.

Яблочно-тыквенный сок

Тыкву мелко нарезать, прошпарить на пару, протереть через сито. В пюре добавить сок кислых яблок (тыквы – 700 г, яблочного сока – 300 г, сахара – 100—150 г на 1 кг смеси). Смесь прогреть 5 минут, при 85 ˚С, разлить в горячие банки поочередно и немедленно закатать.

Сливово-свекольный сок

Свеклу, интенсивно окрашенную, очистить от кожицы, натереть на терке, отжать через мешочек. Сливу ошпарить на пару до размягчения и протереть через сито или дуршлаг. Свекольный сок (500 г) смешать со сливовым пюре (500 г), добавить 100—150 г сахара на 1 кг смеси, тщательно перемешать и прогреть при 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки с немедленной закаткой. В сок из слив сладких сортов добавить 3—4 г лимонной кислоты на 1 л.

Клюквенно-свекольный сок

Свеклу, интенсивно окрашенную, очистить от кожицы, натереть на терке, отжать через мешочек. Клюкву ошпарить на пару до размягчения и протереть через сито или дуршлаг.

Свекольный сок (500 г) смешать со сливовым пюре (500 г), добавить 100—150 г сахара на 1 кг смеси, тщательно перемешать и прогреть при 85 ˚С в течение 5 минут, разлить в горячие банки с немедленной закаткой. В сок из слив сладких сортов добавить 3—4 г лимонной кислоты на 1 л.

Яблочно-ревеневый сок

Чистые черешки ревеня нарезать на куски, не снимая кожицы, залить теплой водой (400 г на 1 кг нарезанного ревеня), прогреть при 60 ˚С 5 минут и отпрессовать.

Яблоки нарезать на мелкие кусочки, пропустить через соковыжималку и смешать с соком ревеня (600 г сока ревеня, 400 г сахара, 400 г яблочного сока на 1 кг смеси) и подвергать тепловой обработке, как указано выше.

Сок можно приготовить и при помощи соковарки, загружая одновременно ревень и яблоки.

Бананово-крыжовенный конфитюр

Вымытые ягоды крыжовника очистить и размять. Листочки мяты, сахар и желатин добавить в ягоды, накрыть крышкой и поставить на ночь.

Бананы нарезать тончайшими кружочками и смешать с крыжовником, поставить еще на час, затем кипятить в течение 4 минут.

Добавить мятный ликер или коньяк.

Разложить по банкам. Крышки закатать и банки поставить на крышки на 15 минут.

На 500 г зеленого или красного крыжовника, 2 веточки свежей мяты или мелиссы, 750 г сахара, 7,5 ст. ложки распущенного желатина, 250 г очищенных бананов – 4 ст. ложки мятного ликера или коньяка.

Конфитюр из персиков, фейхоа и дыни

Взять по 250 г дыни, персиков и фейхоя (вес фруктов без кожуры, косточек и семечек), 350 г сахара (1 часть сахара на 2

части фруктов), 3 и 1/2 столовые ложки распущенного желатина, кусочек кожуры апельсина, 2 гвоздики.

Дыню разрезать пополам, очистить от семечек, вынуть ложкой мякоть. Персики сбланшировать и, сняв кожицу, нарезать тонкими ломтиками. Фейхоа нарезать ломтиками.

Фрукты смешать с сахаром и желатином, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место.

Гвоздики воткнуть в кожуру апельсина, кожуру положить во фрукты, помешивая, довести до кипения и кипятить в течение 3 минут.

Кожуру апельсина с гвоздикой вынуть. Разлить в банки, закатать крышки, перевернуть и дать постоять на крышках 15 минут.

Ягоды и фрукты без сахара

Если вы хотите и в зимнее время готовить свежее варенье, джем, повидло, желе, соки, кисели, начинки для пирогов, можно воспользоваться способом, обеспечивающим высокое качество сырья. Правда, этот способ приемлем только для ягод и фруктов. Сырье поместить в кастрюлю, добавить небольшое количество воды и довести до слабого кипения. Осторожно помешивая, чтобы не повредить ягоды или плоды, кипятить 5—10 минут. После этого продукт переложить в подготовленные стеклянные банки, лучше предварительно прогретые, чтобы стекло при заполнении не лопнуло. Наполнять банку следует на 3—4 сантиметра ниже горловины и укупорить прокипяченной жестяной крышкой. Затем банку следует несколько раз осторожно встряхнуть, чтобы перемешать содержимое, температура которого у стенок ниже, чем в середине, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении для охлаждения. Для этого способа консервирования лучше всего подходят большие емкости на 2—3 л, так как продукт в них достаточно медленно остывает, обеспечивается необходимый режим прогревания. Если емкость банки меньше требуемой, ее нужно дополнительно прогреть в бачке с горячей водой – поллитровые банки в течение 6—7 минут, литровые —12 —15 минут.

Смоква из земляники, малины или черной смородины

Спелые чистые ягоды уложить в кастрюлю, пересыпать их сахаром и оставить до появления сока, затем поставить на слабый огонь. Помешивая, доварить до состояния, когда масса легко отделяется от дна кастрюли. Массу выложить на плоское блюдо,

смоченное холодной водой, разровнять ножом и подсушить на воздухе или в духовке при температуре 50—60 °С.

Подсохшую смокву нарезать кубиками или ромбиками и уложить в стеклянные банки или коробки.

На 1 кг ягод – 2 стакана сахара, 1/5 стакана воды (для черной смородины).

Ягоды сушеные

Отобрать целые, неперезрелые ягоды. Вымыть в холодной воде (малину мыть не нужно). Выложить ягоды слоем на решето и сушить в печке, как указано в предыдущих рецептах, время от времени переворачивая, чтобы они равномерно высохли.

Фруктовый уксус

Раздробленные ягоды (крыжовник, виноград, красная и белая смородина) или нарезанные мелкими кусочками яблоки поместить в банку, добавить сахар и залить водой. Банку завязать двухслойной марлей и поставить в светлое место для брожения примерно на три месяца. Готовый уксус осторожно слить, не нарушая осадка, разлить в бутылки. Такой уксус содержит около 5%-ной уксусной кислоты.

На 1,5 кг ягод или фруктов – 1,5 л воды, 8 ст. ложек сахара.

Цукаты цитрусовые

Цедру (корки) цитрусовых нарезать на кусочки, вымочить в холодной воде в течение 3—5 дней, периодически меняя воду. Затем залить корки свежей холодной водой, отварить до мягкости, отцедить на дуршлаг и обсушить. Из воды и сахара сварить сироп. Опустить корки в сироп и варить, пока он полностью не выкипит, после чего разложить на блюде или подносе, дать обсохнуть, сложить в банку, закрыть крышкой.

На 800 г цитрусовых (апельсины, мандарины или лимоны) – 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Сухое варенье

Из воды и сахара сварить сироп. В кипящий сироп опустить вымытые и обсушенные ягоды, варить 5—7 минут. Сваренные

ягоды вынуть шумовкой и откинуть на сито для отекания.

Ягоды запанировать в сахарной пудре, разложить на противне и подсушить в хорошо прогретой духовке при умеренной температуре, несколько раз их перевернув.

Остывшие ягоды выдержать на воздухе 1—3 часа, а затем сложить их в банки или коробки. Хранить в сухом месте. Оставшийся сироп можно использовать для приготовления леденцов.

На 1 кг ягод (земляники, малины, крыжовника, слив, смородины, вишен и др.) – 2 стакана сахара, 4 стакана воды, сахарная пудра.

Лобио

Очистить 1 кг зеленой фасоли в стручках от хвостиков.

2 кг спелых помидор пропустить через мясорубку, процедить.

Залить фасоль томатным соком и варить до готовности фасоли. Разложить по банкам, простерилизовать 15—20 минут. Укупорить.

Переработка и консервирование грибов

Наверное, нет человека, который не слышал бы о грибах. Каждому случалось видеть грибы – опенки, лисички, белые, шампиньоны – на магазинных витринах в закатанных крышками банках, у себя в тарелке за праздничным или обеденным столом, солеными или жареными, с лучком и растительным маслом. Многие видели их и в естественной обстановке – в лесу или на лугу, когда ходили по грибы с корзиной, мимоходом сшибая неосторожно высунувшуюся из травы поганку. Тем не менее, ученые прошлых веков всерьез полагали, что грибы – это порождение дьявола, созданное, чтобы смущать систематиков.

Почему? Чем же не угодили ученым такие аппетитные на тарелке грибочки? Первые систематики, не задумываясь, относили их к растениям – без рук, без ног, стоит себе на одном месте, не пищит, не ползает, не кусается. Но постепенно выяснилось, что между грибами и растениями больше различий, чем сходства.

Во-первых, грибы имеют гифальное строение, не типичное ни для растений, ни для животных. Наземная часть со шляпкой и ножкой, известная нам как гриб – это только плодовое тело, предназначенное для размножения. Собственно гриб, или грибница, состоит из тончайших нитей, разрастающихся в субстрате – гифов или мицелия. Если сделать срез шляпки или ножки плодового тела гриба и рассмотреть в микроскоп, будет видно, что они состоят из тех же гифов.

Во-вторых, грибы отличаются от растений способом питания. Фотосинтез у грибов отсутствует. Они питаются готовыми органическими веществами, разлагая сложные органические молекулы на простые и всасывая их через оболочку. Клетчатку, например, они разлагают на сахара и аминокислоты. Гифальное строение идеально приспособлено к такому питанию, так как сравнительно небольшая по объему грибница имеет очень большую поверхность всасывания. Для разложения органических молекул у грибов в процессе эволюции развился сложный ферментный аппарат. Каждый вид гриба приспособлен к своему субстрату и имеет свой набор ферментов для его разложения.

В-третьих, грибы размножаются спорами. Кроме того, они могут размножаться и кусочками гиф, что не характерно для споровых растений. У низших грибов споры образуются путем отделения концевых клеток, у высших они образуются на

плодовом теле в специализированных клетках – асках или базидиях. Споры похожи на пыльцу, едва различимую глазом, они очень мелкие и легкие, поэтому переносятся на большие расстояния с водой или ветром. Если условия подходящие, споры прорастают, и гриб приживается на новом месте.

Систематики в конце концов посрамили дьявола, выделив грибы в третье царство, наравне с царствами растений и животных. Может быть, это не такое заметное царство, как первые два, но оно многочисленно и вездесуще. Науке о грибах – микологии – в настоящее время известно более 100 тысяч видов грибов, разделяющихся на 5 классов. Среди них и грибы пенициллловой группы, из которых получают антибиотики, и всевозможные плесени, древесные и пищевые, и паразиты растений – виновники ржавчины и головни у сельскохозяйственных культур, и паразиты животных и человека, вызывающие лишаи и микозы, и дрожжи, без которых не было бы пива, вина, хлеба, квашеной капусты и даже соленых грибов.

Однако, нас в первую очередь интересуют грибы, которые можно взять в руки, разломить, понюхать, попробовать на вкус и положить в кастрюлю или на сковороду, если они съедобные. Такие грибы называются шляпочными – это не научное название, а сборное понятие, объединяющее по внешним признакам грибы различных систематических групп.

К шляпочным относят не только грибы, имеющие шляпку и ножку, но и с плодовыми телами другой формы, такие, как дождевики или рогатики. Научное название этих грибов – макромицеты, то есть, крупные грибы. Именно эти грибы растут на радость грибникам в лесах, в парках, на лугах и в других, менее романтичных местах вроде скотных дворов и навозных куч. Они-то и описаны в определителях грибов, ориентированных на массового пользователя.

Съедобные и ядовитые грибы выявлялись людьми на опыте. Знания о местных грибах накапливались в каждом районе путем проб и ошибок, а затем передавались из поколения в поколение. Вкусным съедобным грибам давались отдельные названия, остальные назывались поганками и считались ядовитыми. Впоследствии выяснилось, что среди этих поганок немало съедобных грибов, отпугивающих грибников подозрительным внешним видом или сомнительным запахом.

Нередко случается, когда один и тот же гриб в одном районе считается съедобным, а в соседнем – ядовитым, поэтому начинающим грибникам не помешает пополнить народные сведения о грибах научными и литературными. Многие виды грибов вызывают отравление, только если употребляются сырыми

или недостаточно проваренными, другие опасны даже после длительной кулинарной обработки, третьи не ядовиты, но не пригодны в пищу из-за горького вкуса или неприятного запаха, не устраняемого никакой обработкой.

В настоящее время грибы делят на четыре группы – съедобные, условно съедобные, несъедобные и ядовитые.

К съедобным относят виды грибов, которым не требуется никакой предварительной обработки (вымачивания или предварительного отваривания) перед приготовлением из них пищи. К этой группе относится большинство трубчатых грибов, многие виды сыроежек и некоторые другие грибы.

Условно съедобные грибы содержат горечи или ядовитые вещества, которые или разлагаются, или переходят в раствор при кипячении, или обезвреживаются при длительном хранении высушенных грибов. Среди них довольно много вкусных и ценных для пищевого использования видов. К этой группе относятся многие виды млечников, которые нужно предварительно вымочить в подсоленной холодной воде или отварить для удаления горечи.

Несъедобные грибы не содержат опасных ядовитых веществ, но не пригодны в пищу из-за содержания горечей, которые не разрушаются и не извлекаются при кулинарной обработке, или из-за того, что они слишком жесткие и невкусные.

Ядовитыми считаются все виды грибов, использование в пищу которых вызывает отравление человека. Одни виды могут вызвать недомогания различной тяжести, но не опасны для жизни, другие, даже в небольших количествах, почти всегда вызывают смертельный исход, если медицинская помощь не была оказана вовремя. Отдельные виды, такие, как бледная поганка, особенно опасны тем, что симптомы отравления проявляются через несколько часов или даже дней, когда нейтрализовать действие яда уже невозможно. Некоторые из ядовитых грибов отличаются яркой окраской или неприятным запахом, но большинство из них не имеет ни особого запаха, ни вкуса, они нередко растут рядом со съедобными видами, поэтому неопытным грибникам их легко перепутать. Смертельно ядовитую бледную поганку можно принять за зеленую сыроежку или шампиньон, а говорушку краснеющую – за еловый рыжик. Некоторые виды мухоморов очень похожи на съедобные поплавки.

Разделение грибов на эти группы нельзя считать окончательным. На основе опыта и научных исследований некоторые виды из условно съедобных переводят в группу ядовитых, другие – из ядовитых в условно съедобные. Большие

разногласия до недавнего времени вызывали такие широко известные грибы, как строчок обыкновенный или свинушка тонкая.

Строчок обыкновенный считался условно съедобным грибом хорошего качества и вкуса, хотя случалось, что он вызывал сильное отравление, иногда смертельное. Эти случаи объяснялись или тем, что в пищу использовались старые грибы, или неправильной кулинарной обработкой. После того, как в Германии участились случаи смертельного отравления строчками, особенно детей, были проведены научные исследования, благодаря которым выяснилось, что в этих грибах есть ядовитые вещества, сходные с ядами бледной поганки. После этого строчки в Германии были отнесены к ядовитым грибам, но в других странах Европы, в том числе и у нас, строчки до недавнего времени относили к условно съедобным грибам, потому что отравления случались сравнительно редко. В настоящее время многие ученые относят строчки к группе ядовитых грибов.

Свинушка тонкая также считалась условно съедобным грибом, но в научных исследованиях выяснилось, что этот гриб содержит аллергены, которые вызывают в организме человека образование антител, разлагающих красные кровяные тельца крови и оказывающих вредное действие на печень и почки. Человек может не чувствовать никаких неприятных симптомов и после нескольких приемов свинушки в пищу, но количество аллергенов в крови возрастает с каждым приемом грибов. Когда оно достигает критического уровня, нарушается работа почек и человек заболевает. Отравление может проявиться через длительное время после последнего употребления грибов, и больной может даже не подозревать о причине заболевания. Вследствие этого свинушка тонкая отнесена к группе ядовитых грибов и запрещена во всех странах.

Чтобы избежать отравлений, следует быть очень внимательным при сборе и обработке грибов. Нет никаких надежных способов, чтобы определить, съедобен или ядовит незнакомый гриб. Приятный запах и вкус не указывают на то, что гриб съедобен, точно так же, как резкий запах и неприятный вкус не указывают на то, что гриб не пригоден в пищу. Например, бледная поганка имеет обычный грибной запах и сладковатый вкус. Нельзя также считать, что гриб съедобен, если он погрызен слизнями или изъеден личинками грибного комарика. Вкус насекомых несколько отличается от человеческого, поэтому они могут питаться ядовитыми для человека грибами и не трогают некоторые съедобные разновидности.

Кроме того, грибнику недостаточно знать, к какой группе

относится найденный гриб. Нужно помнить, что нельзя использовать в пищу перезрелые, червивые и долго полежавшие грибы, потому что в них образуются ядовитые продукты разложения тканей. Следует также иметь в виду, что сорванные грибы быстро портятся, особенно в таре без доступа воздуха, поэтому даже молодые грибы нельзя хранить без обработки больше суток. Все грибы нужно обрабатывать в день сбора, не оставляя на ночь. Нельзя отваривать и хранить отваренные грибы в алюминиевой посуде, так как при соприкосновении с алюминием в них образуются ядовитые вещества.

Установлено, что все виды грибов впитывают вредные вещества из окружающей среды, хотя и с разной интенсивностью. Некоторые виды накапливают в себе много вредных для человека солей тяжелых металлов, поэтому нельзя собирать грибы вблизи от промышленных предприятий, вдоль автомагистралей, в городских придорожных насаждениях. Грибы, растущие на расстоянии до 100 м вдоль таких дорог, накапливают продукты сгорания бензина, выделяемые с выхлопными газами автотранспорта. Вредное воздействие при использовании в пищу таких грибов может проявиться не сразу, а постепенно, вызывая заболевания печени, почек или других органов.

Опасно собирать грибы в зонах повышенной радиоактивности, потому что они впитывают в себя радиоактивные вещества. Особенно интенсивно накапливают радиоактивные изотопы все разновидности маслят и моховиков. Грибы, собранные в радиоактивно неблагонадежной местности, рекомендуется подвергать дозиметрическому контролю.

Нужно иметь в виду, что грибы, даже самые качественные, содержат не свойственные человеку белки, а также трудноперевариваемое хитиноподоб-ное вещество и поэтому являются тяжелой для человека пищей. Иначе говоря, если перефразировать Козьму Пруткова, «всякое объядение вредно, а объядение грибами паче всего». Поэтому рекомендуется употреблять грибы понемногу, в сочетании с другими продуктами и в хорошо измельченном виде. У людей с хроническими заболеваниями органов пищеварения, особенно печени и почек, грибы могут вызвать обострение болезни.

Также следует упомянуть и о симптомах отравления грибами. Если они появились, нужно уложить пострадавшего в постель и немедленно вызвать врача или отвезти пострадавшего в больницу.

Отравление строчками проявляется в том, что через 6—10 часов после еды возникает сильная боль в голове и желудке, начинается неукротимая рвота. Понос случается редко, в тяжелых

случаях на следующий день возникает желтуха. Возможен смертельный исход.

Наиболее тяжело протекает отравление бледной поганкой. Даже небольшой кусочек этого гриба может привести к смерти. Бледная поганка содержит сильнейшие яды – фаллин и аманитин – которые нельзя обезвредить ни предварительной обработкой, ни сушкой гриба. Признаки отравления бледной поганкой наступают поздно – через 12—18 часов после употребления грибов и даже позже. Возникают сильные боли в животе, начинается частый понос, появляется неукротимая рвота, судороги, сильная жажда. Сознание больного почти всегда сохраняется. Исход в большинстве случаев смертельный.

Мухомор красный, пантерный, а также некоторые другие ядовитые грибы содержат мускарин и микоатропин. Отравление этими грибами проявляется вскоре после еды. Уже через полчаса после приема грибов появляется тошнота, частая рвота, понос, боли в животе, хотя и не в такой степени, как при отравлении бледной поганкой.

Появляется обильная испарина, а иногда – усиленное слезотечение и слюнотечение. Позже начинается головокружение, бред, галлюцинации. Человек обычно выздоравливает, смертельные случаи редки и, как правило, случаются только у детей.

Умеренно ядовитые, а также неправильно или неумело приготовленные условно съедобные грибы вызывают отравление, сходное с обычным желудочно-кишечным расстройством. Не позже, чем через 4—5 часов после их употребления в пищу начинается тошнота, рвота, понос. Выздоровление обычно наступает через сутки.

К грибному яду особенно чувствительны дети, беременные женщины, пожилые люди.

При первых признаках отравления нужно немедленно вызвать скорую помощь, а до прибытия врача обязательно оказать пострадавшему первую помощь. Для этого нужно дать ему выпить 4—5 стаканов холодной кипяченой воды или воды с содой (1 чайная ложка питьевой соды на стакан воды), а затем вызвать рвоту (сунуть два пальца в рот и нажать на корень языка). После очищения желудка можно дать слабительное или активированный уголь, рекомендуется также подсоленная вода, холодный крепкий чай и кофе, мед и молоко. Совершенно противопоказаны спиртные напитки, потому что спирт усиливает всасывание грибного яда в кровь.

Грибное отравление вызывает ослабление сердечной деятельности и нарушение кровообращения, поэтому

пострадавший обязательно должен лечь в постель. Остатки грибов нужно сохранить до прихода врача, чтобы тот мог правильно определить причину отравления. Нужно помнить, что при отравлении грибами здоровье и жизнь человека зависят от того, как быстро оказана врачебная помощь.

Каждому грибнику интересно знать, какие грибы встречаются в том месте, куда он направился с утра с корзиной. Чаще всего за грибами ходят в лес, и, действительно, там можно найти множество самых разнообразных грибов. Однако, каким будет это множество, зависит от типа леса, в котором они растут.

Грибы сосновых лесов

Чистые сосновые леса растут на очень бедных песчаных почвах. Состав встречающихся в них видов грибов зависит не столько от географического расположения леса, сколько от его возраста. В молодых сосновых посадках, начиная со второго года, появляется масленок поздний, растущий в траве между рядами или под отдельно стоящими деревцами. Урожайность масленка возрастает с каждым годом и становится наибольшей, когда возраст посадок достигает 10—15 лет, а затем начинает затухать. Когда посадки вырастают настолько, что в них исчезает трава и почва покрывается слоем опавшей хвои, маслята можно отыскать по бугоркам приподнятой хвои. Масленок поздний обильно плодоносит почти все лето на одних и тех же местах, давая 3—4, а в благоприятные годы 5—6 урожаев в сезон.

Когда сосновые посадки подрастают, на смену масленку позднему появляется другой обильно плодоносящий гриб – зеленушка. Зеленушки растут большими группами, встречаются в молодых, средневозрастных и взрослых сосновых лесах, в низинах посреди густых тенистых сосняков, где их можно обнаружить по слегка приподнятым бугоркам опавшей хвои, и на освещенных солнцем лесных полянах.

На равнинных местах в сосновых посадках часто встречается рядовка серая, а также растет сосновая разновидность белого гриба с желто-коричневой шляпкой и сравнительно тонкой, почти цилиндрической ножкой. Белый гриб обычно растет по краю посадок, по небольшим понижениям и канавам, но встречается и среди сосен.

В сосновых посадках, особенно молодых, обильно плодоносит опенок осенний, или настоящий, семьи которого растут вокруг стволов или на пеньках, оставшихся при санитарной расчистке сосен.

В молодых и средневозрастных сосняках можно встретить группы рыжиков. Они растут на влажных местах в небольших понижениях, на просеках, лесных прогалинах и опушках, реже – в междурядьях сосен. В конце лета и осенью в таких местах появляется мокруха пурпуровая. Иногда в молодых сосновых посадках можно встретить ежовик пестрый. Этот гриб съедобен в молодом возрасте, старые же грибы становятся жесткими и горьковатыми.

В сырых сосновых лесах, по окраинам поросших сосняком сфагновых болот растут различные моховики и козляк. Здесь же можно встретить масленок болотный, сыроежку болотную,

млечник серо-розовый. На влажных местах, среди мха небольшими группами растут различные рядовки. В молодых, средневозрастных и старых сосняках с небольшой примесью березы массово встречаются лисички настоящие, которые плодоносят на одних и тех же местах в течение всего лета. Во взрослых сосняках встречается желчный гриб. Он не ядовит, но очень горький. В молодом возрасте желчный гриб легко принять за белый, поэтому для проверки можно лизнуть кончиком языка мякоть подозрительного гриба.

В сосновых лесах среднего и старшего возраста во множестве появляются различные разновидности сыроежек – желтая, сине-желтая, зеленоватая, болотная, ломкая, душистая. Осенью на умеренно влажных, замшелых местах можно встретить подгруздок черный. В зрелых сосновых лесах встречается польский гриб, а на прогалинах с редкими взрослыми соснами – масленок зернистый. На лесных полянах, опушках, среди изреженного леса растет гриб-зонтик пестрый – один из самых вкусных грибов – и гриб-зонтик краснеющий – также съедобный и вкусный гриб, особенно в молодом возрасте. По опушкам старых сосновых лесов нередко встречается мухомор серо-розовый – условно съедобный гриб. В сосновых лесах, заросших сорными травами, обильно растут различные виды говорушек, нередко образующих «ведьмины кольца». Большинство из них съедобны, хотя и невысокого качества, но есть и ядовитые.

Из ядовитых грибов в сосняках встречается бледная поганка и мухоморы – пантерный, красный, поганковидный. На пнях, вокруг засохших деревьев большими группами встречается ядовитый ложноопенок серно-желтый.

Сосновый лес даже с небольшой примесью других древесных пород по разнообразию грибов намного богаче чистого соснового леса. С примесью березы там появляются подберезовики, подосиновики, синяки, сыроежки, волжанки, белянки и другие млечники. Если в сосняке есть примесь осины и дуба, там появляется дубовая форма белого гриба, возрастает разнообразие сыроежек, встречается подгруздок белый, груздь черный и другие виды груздей.

Грибы еловых лесов

В чистых еловых лесах встречается немного разновидностей грибов. В молодых ельниках наравне с рыжиком сосновым можно встретить рыжик еловый, более бледный и тонкий, с морковно-красным млечным соком. Здесь же растут говорушки, нередко образуя «ведьмины круги». В негустых лесах среднего возраста растет еловый белый гриб, как на открытых солнечных полянах, так и в самом ельнике, хотя предпочитает светлые места вдоль опушки леса. Еловые леса предпочитают и некоторые виды сыроежек – синяя и сине-желтая – растущие группами под взрослыми елями.

В зрелых еловых лесах встречается груздь желтый. Он растет небольшими группами на замшелых влажных местах лесных полян, вдоль ручьев и по склонам оврагов. Во второй половине лета под елями, среди вереска и мха можно встретить мокруху еловую.

Из ядовитых грибов в еловых лесах растет мухомор королевский – крупный гриб с оранжево-желтой шляпкой. Во влажных местах очень распространены паутинники, среди которых много несъедобных и ядовитых видов, трудно отличимых от съедобных, поэтому паутинники лучше не трогать. Вдоль ручьев и оврагов, на влажных лужайках, часто рядом с рыжиками, растет ядовитая говорушка красноватая. В лесах, на опушках, на заросших травой прогалинах часто встречается свинушка тонкая, в последнее время отнесенная к ядовитым грибам.

Грибы лиственных лесов

Лиственные леса могут состоять как из одной породы лиственных деревьев – березовые рощи, осинники, дубравы – так и из смеси пород. Для однородных лиственных лесов характерны виды грибов, живущие в симбиозе с этой породой дерева.

Березовые леса богаты различными грибами. Здесь обильно растут подберезовики, предпочитающие светлые места на опушках, полянах, вдоль дорог, на возвышенностях с изреженными деревьями. Подберезовик болотный растет в замшелых низинах и на поросших березой сфагновых болотах, вместе с сыроежкой болотной.

В светлых и сухих березовых рощах нередко встречается подгруздок белый, растущий обычно группами, образующими широкие дуги – части огромных «ведьминых кругов». Здесь же можно встретить многие разновидности сыроежек – сине-желтую, зеленоватую, пищевую, красивую, ломкую – а также волнушку розовую и белую, грибы-зонтики, различные виды груздей, рядовок и говорушек. Летом во влажных молодых березняках, на березовых пнях растет опенок летний, а осенью – опенок осенний настоящий.

В светлых, изреженных березовых лесах встречается березовая разновидность белого гриба – крупный, плотный, красивый гриб с буроватой шляпкой. На живой березе растет чага, с давних пор используемая в народной медицине против заболеваний печени, различных воспалений желудка и кишечника. В березовых лесах с плодородной почвой обильно растут валуи. По окраинам заросших березняком болот встречаются поплавки, которые можно отличить от мухоморов по отсутствию кольца на ножке.

Из ядовитых грибов в березняках многочислен мухомор красный и мухомор пантерный, часто встречается и бледная поганка.

В дубовых лесах растет дубовик, синяк, полубелый гриб, каштановый гриб, моховики зеленый и трещиноватый, некоторые разновидности сыроежек. Дубовая разновидность белого гриба встречается по полянам и опушкам дубрав, обычно в старых лесах паркового типа. Из пластинчатых грибов здесь можно встретить млечник темно-бурый, дубовый груздь, а также перечный груздь, растущий большими скоплениями даже в очень затененных местах.

Осенью у основания стволов или на стволах старых дубов вырастает печеночница – мясистый гриб овальной формы,

достигающий нескольких килограммов. На корнях старых дубов растет трутовик листоватый или гриб-баран, издали похожий на лежащую овцу. В молодом возрасте этот гриб съедобен.

Из ядовитых грибов для дубрав типичен лож-ноопенок кирпично-красный, заселяющий дубовые пни.

Чистые осинники обычно бедны грибами, но и для них есть свои характерные виды, такие, как подосиновик и осиновый груздь. Здесь можно встретить сыроежку сине-желтую, иногда в больших количествах, и сыроежку невзрачную. Осиновые пни на вырубках – любимое место для поселения вешенки осенней, опенка осеннего и зимнего.

В смешанных лесах лиственных пород растет множество видов грибов. В широколиственных лесах встречаются различные виды вешенок, трутовиков и опят, подвишенник, сыроежки, белый гриб, полубелый и каштановый грибы. Мелколиственные леса изобилуют подберезовиками, подосиновиками, сыроежками и различными млечниками, среди которых груздь настоящий, желтый, черный, синеющий, валуй, скрипица и многие другие грибы.

Однако особенно богаты разнообразием грибов смешанные лиственно-хвойные леса. В зависимости от состава древесных и кустарниковых пород здесь можно встретить любые грибы, растущие в симбиозе с ними.

Для состава грибов в первую очередь имеют значение основные породы деревьев, а также возраст, густота и влажность леса. В сырых лесах с преобладанием березы и осины, с примесью ельника можно ожидать подосиновики, подберезовики, черные грузди и подгруздки, здесь же на вырубках растут опята и вешенки. В светлых, травянистых, умеренно влажных березово-осиновых лесах с плодородной почвой хорошо растут валуи и сыроежки. В сухих сосново-березовых лесах, на мелкосопочнике растут белые, маслята, подберезовики, мелкие млечники, сыроежки, зеленушки и серушки.

Весной в таких лесах на светлых, изреженных местах, особенно на старых пожарищах, появляются сморчки и сморчковые шапочки. Во влажных, заболоченных сосново-березовых лесах, на черничниках, на сфагновых болотах растут моховики, козляк, болотные подберезовики, маслята и сыроежки, поплавки и мокрухи.

Для успешного сбора грибов нужно правильно выбирать лес. В сухой сезон, например, будет лучше отправиться за грибами во влажный лес, а в очень сырые сезоны, напротив, лучше предпочесть возвышенные места. Старые, густые, сумрачные леса обычно бедны грибами, как по составу, так и по количеству, а в

молодом березнячке, едва переросшем кустарник, может оказаться множество самых различных грибов. В лесах с высокой, густой травой грибов, как правило, мало, поэтому нужно выбирать такие места, чтобы травы было немного и сквозь нее виднелась лесная подстилка.

Начинающему грибнику следует помнить, что большинство грибов предпочитает опушки, поляны, изреженные места, прогреваемые солнцем, и только очень немногие грибы, такие, как грузди или дубовики, лезут в чащу и на склоны оврагов.

Неопытный грибник может набрать корзину самых разнообразных грибов, не заходя далеко в лес, но нужно хорошо их знать, чтобы оказаться в нужное время в нужном месте и выйти из леса с корзиной, полной белых грибов, рыжиков или груздей.

Грибы открытых мест

Грибы растут не только в лесах, но и на лугах, полях, пастбищах, на богатых перегноем местах вблизи жилья. По сравнению с лесами разнообразие грибов здесь невелико, хотя урожай отдельных видов бывает очень обильным. Из грибов, растущих на открытых местах, наиболее известны шампиньоны, которые нередко можно встретить на перегнойных кучах, на огородах, вблизи конюшен, на местах выпаса скота.

Шампиньоны предпочитают плодородную почву, появляются после дождей летом и осенью. Известно несколько видов шампиньонов – луговой, полевой, двуспоровый и двукольцовый. Собирая их, нужно быть внимательным, потому что их легко перепутать не только с бледной поганкой, но и с ядовитыми шампиньонами – желтокожим и ложнолуговым.

Менее известны шаровидные грибы – головачи, дождевики и порховки. На пастбищах нередко встречается головач мешковидный и дождевик жемчужный. На лесных опушках, полянах можно встретить дождевик гигантский, плодовые тела которого могут достигать веса 20 и более килограммов. У молодых дождевиков нежная и вкусная мякоть, пригодная для жарения и сушки.

На хорошо унавоженных участках лугов, огородов, парков и садов растут навозники белый и серый. Оба вида съедобны, но нужно помнить, что навозники известны как антиалкогольные грибы, они вызывают рвоту при употреблении вместе со спиртными напитками.

Навозники растут очень быстро, за двое суток гриб вырастает, стареет и отмирает, поэтому собирать их нужно молодыми и перерабатывать не позднее, чем через 3—4 часа после сбора.

На лесных полянах, в луговой траве вблизи опушек, в старых парках, на пастбищах встречается гриб-зонтик белый, или полевой. Он съедобен молодым, пока шляпка еще не развернулась и похожа на яйцо.

Почти повсеместно распространен опенок луговой – небольшой, но очень вкусный грибок, образующий на лугах «ведьмины круги», которые видно издали по кольцам более зеленой травы. У нас он мало известен, но очень ценится в европейских странах.

Как собирать грибы

Чтобы не вернуться из леса с пустой корзиной, важно знать, какие грибы растут там и в какие сроки. В каждом типе леса растут свои грибы, причем их состав меняется в зависимости от времени года. Некоторые грибы очень требовательны к своему окружению, как, например, лиственничный масленок, который встречается только под лиственницами, но есть и неприхотливые, растущие повсеместно, в самых разнообразных условиях. Есть грибы, плодоносящие только в определенный, довольно-таки короткий период, такие, как весенние сморчки или встречающиеся поздней осенью зеленушки и рядовки. Другие грибы плодоносят на протяжении почти всего грибного сезона – подберезовики, например, или луговые опята можно встретить с конца весны до поздней осени. Для успешной грибной охоты нужно знать не только внешний вид, но и экологические особенности отдельных видов грибов.

Кроме необходимых знаний, для сбора грибов потребуются, конечно, корзина и нож. Настоятельно не рекомендуется собирать грибы в ведра, бидоны и полиэтиленовые пакеты, потому что без доступа воздуха они быстро портятся. По поводу того, как лучше собирать грибы – срезать их ножом или выкручивать из почвы – нет единого мнения. Одни говорят, что при срезании ножом меньше повреждается грибница, поэтому грибы лучше срезать; другие утверждают, что оставшаяся в земле часть ножки приводит к ее загниванию, поэтому грибы лучше выкручивать. Однако все сходятся на том, что главное – не повредить грибнице.

Наверное, при съеме плодовых тел грибов будет правильным руководствоваться здравым смыслом. Грибы, которые легко отделяются от почвы – белые, подосиновики, подберезовики – лучше выкручивать. Грибы с ломкой ножкой, например, сыроежки или волнушки, можно просто аккуратно сломать у основания, но плотные грибы, крепко сидящие в почве, лучше срезать, потому что они плохо ломаются и вынимаются из почвы с большим куском грунта. Древесные грибы, такие, как опята и вешенки, также удобнее срезать ножом, поэтому будет лучше взять его с собой.

Нужно помнить, что мало пользы от аккуратного снимания гриба, если при этом разворошить всю лесную подстилку в его окрестностях, пытаясь найти рядом другие грибы. Ущерб грибнице от этого будет гораздо больше, чем от небрежно сорванного гриба. Тем, кто собирает грибы с палочкой, можно посоветовать: приподняли листву – опустите на место. Не

уподобляйтесь тем животным, которые все за собой оставляют перерытым.

В лес за грибами обычно идут рано утром. Конечно, самим грибам безразлично, когда они окажутся в корзинке, но есть другие причины – опередить остальных грибников, выйти из леса до полуденной жары или до темноты, если зашел слишком далеко или заплутал, успеть переработать грибы в день сбора. Чтобы не заблудиться в лесу, нужно запоминать пройденный маршрут, придерживаться лесных дорог и просек, в ясную погоду ориентироваться по солнцу.

В пасмурную погоду для определения положения севера рекомендуют пользоваться приметами. Например, муравейник обычно стоит с южной стороны дерева, а мох и лишайник растет на его северной стороне. Однако, это верно только для однородных лесов без полян и заметно выраженного рельефа.

На холмистой местности или рядом с полянами муравейники вполне могут располагаться с той стороны дерева, где теплее и светлее, не обязательно с южной.

По поводу лесных примет можно сказать, что лучше всего север определяет компас, а в наши дни он не дефицит. Однако бесполезны и приметы, и компас, если не знать, в каком направлении выходить из леса, поэтому начинать ориентироваться нужно заранее, а не тогда, когда уже заблудился. Перед входом в лес нужно прикинуть общее направление движения, чтобы приблизительно представлять, куда идти, если забыл обратную дорогу. Поэтому, отправляясь в незнакомый лес, берите с собой компас и пользуйтесь им заблаговременно.

Если в лесу есть система просек, север можно определить по квартальному столбу. Нумерация кварталов располагается так, что участки с меньшими номерами находятся на севере. Ребро верхушки квартального столба, находящееся между двумя гранями с наименьшими номерами, указывает на север.

Некоторые леса известны как природные очаги энцефалита. Переносчиками энцефалита являются клещи, которые наиболее опасны весной и в первой половине лета. Если известно, что в лесу водятся зараженные энцефалитом клещи, во время хождения по лесу нужно принять меры, чтобы они не заползли под одежду. Волосы желательно накрыть головным убором, концы рукавов и штанин должны плотно прилегать к телу.

Одежду и открытые участки кожи следует периодически осматривать и снять оттуда клещей, а после возвращения из леса нужно раздеться и внимательно осмотреть все тело, нет ли где-нибудь присосавшихся клещей. Чтобы клещи отцепились, нужно

смазать их вазелином или растительным маслом, а затем обязательно сходить к врачу.

Как определить грибы

Для определения шляпочных грибов важен внешний вид и строение плодового тела, потому что грибница находится в почве или древесине и выглядит почти одинаково у большинства видов. Плодовые тела грибов различаются по размерам, форме и окраске, но, как правило, состоят из шляпки, ножки и покрывала. Одни виды имеют все эти части, другие – только шляпку и ножку, у третьих есть только шляпка – нет ни покрывала, ни ножки. Чтобы правильно определить гриб по научному описанию, важно знать строение и основные разновидности этих частей.

Шляпка гриба состоит из мякоти, кожицы и гименофора – органа, производящего споры. У большинства шляпочных грибов он располагается на обращенной к земле части шляпки. Чаще всего гименофор представляет собой массу радиально расположенных пластинок, реже он трубчатый, у отдельных видов шиповатый, складчатый или гладкий. Если шляпка имеет хорошо развитую мякоть, она называется толстомясистой, если слой мякоти тонкий, она называется тонкомясистой. Верхняя поверхность шляпки покрыта кожицей, обычно окрашенной. Окраска может быть самой разнообразной, от незаметных маскировочных оттенков до ярких, предупреждающих. Кожица либо плотно прирастает к шляпке, либо легко отделяется – это тоже признак для систематизации.

У большинства шляпочных грибов ножка присоединена к центру шляпки. Такое положение ножки называется центральным, оно свойственно большей части грибов. Иногда место соединения смещено к одной стороне шляпки и называется эксцентрическим, есть виды с боковым расположением ножки, когда она сдвинута на край шляпки. Такое расположение свойственно видам грибов, растущих на древесине. Совсем нет ножки у некоторых дождевиков и древесных грибов. Как и шляпка, ножка бывает тонкомясистой и толстомясистой.

Покрывало бывает общее и частное. Общее покрывало есть сравнительно у немногих грибов, оно полностью окутывает гриб на ранних стадиях развития, а затем остается у основания ножки в виде мешочка, называемого также влагалищем или вольвой. Частное покрывало выглядит как пленка между краем шляпки и верхним концом ножки. Эта пленка защищает гименофор молодых грибов, пока не созрели споры, а затем разрывается и остается в виде кольца на ножке или лохмотьев на краю шляпки.

Мякоть плодового тела гриба состоит из переплетения гифов и желевидного соединительного вещества между ними. Если это

вещество рыхлое, то она мягкая, если плотное – упругая, хрящевидная. Гифы плодовых тел некоторых грибов распадаются на клетки, в этом случае мякоть гриба ломкая и хрупкая. Мякоть обычно окрашена в светлые оттенки, на изломе она может выделять млечный сок или менять цвет в результате взаимодействия поврежденной ткани с воздухом.

Распознавание грибов производится в определенном порядке. Сначала рассматриваются признаки, разграничивающие большие группы грибов, затем более мелкие, и в последнюю очередь признаки, различающие близкие виды.

Первым нужно рассматривать внешний вид плодового тела в целом. Формы плодовых грибных тел очень разнообразны, но среди них можно выделить типовые – распростертые, распростерто-отогнутые, лопастные, копытовидные, раковиновидные, булавовидные, кустисто-разветвленные, округлые, звездчатые, гнездовковые, решетчато-лопастные, шляпконожечные.

Съедобные разновидности обычно встречаются среди булавовидных, кустисто-разветвленных, шаровидных и общеизвестных шляпконожечных плодовых тел, поэтому остановимся подробнее на том, как они выглядят.

Булавовидные плодовые тела имеют цилиндрическую или утолщенную кверху форму. Они прямостоячие и растут обычно на почве, опавшей листве или отмершей древесине. Они бывают толстыми или тонкими, полыми внутри или сплошными и могут достигать более 20 см в высоту.

Кустисто-разветвленные плодовые тела выглядят как группы разветвленных выростов, похожие на кораллы. Они могут расти из субстрата пучком или иметь общее основание. Кончики ветвей могут быть прямыми, заостренными, притуплёнными или в виде закрученных лопастей. У некоторых грибов на этих кончиках есть многочисленные шляпки. В этом случае их называют разветвленно-шляпочными.

Округлые плодовые тела характерны для грибов шарообразной, мешковидной, грушевидной формы, где нет четко выраженной ножки. Сюда же относятся грибы с шарообразной верхней частью и вытянутой нижней, которая в этом случае называется ложной ножкой.

Шляпконожечные плодовые тела – самые распространенные и наиболее известные грибникам. Хотя они весьма разнообразны по форме и размерам, среди них можно условно выделить два основных подтипа. У первых нет резкой границы между шляпкой и ножкой, как, например, у лисичек, у вторых шляпка и ножка имеют резкую границу и обычно хорошо разламываются по ней.

Кроме того, к шляпконожечным грибам относятся сморчковые грибы.

Когда тип плодового тела определен, можно приступать к рассмотрению его составных частей – шляпки, ножки и покрывала. Шляпка имеет ряд характерных признаков – это форма, цвет, размер, характер поверхности, особенности мякоти и гименофора. Чтобы правильно оценить эти признаки, нужно рассмотреть несколько грибов одного вида, желательно разного возраста. Грибы изменчивы, их внешний вид в некоторой степени зависит от места произрастания, от типа леса, от погоды. В затененном лесу, например, шляпка гриба может быть бледнее обычного, а ножка тоньше, на светлых местах гриб вырастает крепким и приземистым, с более темной шляпкой. Кожица, слизистая в условиях сырости, в сухую погоду высыхает, становится гладкой и блестящей.

У грибов различают следующие характерные формы шляпок – шаровидная, полушаровидная, выпуклая, плоско-выпуклая, яйцевидная, колокольчатая, вдавленная, воронковидная. Шляпки молодых и зрелых грибов обычно различаются по форме, поэтому в описании указываются обе разновидности и даже больше, если развитие шляпки проходит несколько стадий. Шляпки молодых грибов, как правило, более округлые, у старых – более плоские и развернутые.

Особенности строения гименофора важны для разграничения больших групп грибов. Гименофор, встречающийся на шляпках, разделяется на гладкий, складчатый, трубчатый, шиповатый и пластинчатый. Есть и грибы, например, дождевики, у которых гименофор развивается внутри плодового тела и у зрелых грибов выглядит как мелкий сухой порошок.

Гладкий гименофор характерен для распростертых, булавовидных и кустистых плодовых тел. Складчатый гименофор выглядит как скопление выростов и морщинок, расположенных хаотично или радиально на нижней поверхности плодового тела. Он встречается у распо стертых и булавовидных плодовых тел, а также у некоторых шляпконожечных (лисичек).

Шиповатый гименофор встречается у распростертых, кустистых и шляпконожечных плодовых тел. Он располагается на нижней поверхности плодового тела, шипами вниз.

Пористый гименофор бывает у грибов с различными типами плодовых тел и нередко составляет значительную часть шляпки. Он располагается на нижней стороне шляпки, его поры открыты вниз. Обычно это гомогенная масса, в которой располагаются трубочки пор, но есть и грибы, у которых каждая трубочка – это отдельный, не срастающийся с другими цилиндрик. Поры

трубчатого гименофора могут сильно различаться по форме и размерам как внутри одного вида, так и у различных видов. Поверхность может быть гладкой или покрытой зубчиками или щетинками.

Пластинчатый гименофор наиболее распространен среди шляпочных грибов. Пластинки выглядят как радиальные выросты ткани шляпки, расположенные на ее нижней части и идущие от места прикрепления ножки к краю шляпки.

Важные признаки для определения гриба – это связь гименофора со шляпкой и ножкой. У большинства пластинчатых грибов гименофор не отделяется от ткани шляпки, у большинства трубчатых, напротив, отделяется легко. Это заметно, если отломить край шляпки. У грибов с легко отделяющимся гименофором между мякотью шляпки и тканью гименофора появляется щель, по которой он легко отделяется от шляпки.

По связи с ножкой гименофор разделяется на свободный, приросший, низбегающий, приросший к хрящевидному выступу. Тип этой связи можно определить, если разрезать гриб вдоль. На разрезе видно, что пластинки или трубки свободного гименофора не касаются ножки. Приросший гименофор вплотную примыкает к ножке, у низбегающего пластинки или трубки нарастают на ножку и спускаются по ней. Пластинки, приросшие к выступу, срастаются вокруг ножки в хрящевидное кольцо.

Ножка тоже имеет признаки, используемые при определении грибов. Как упоминалось выше, ножки плодовых тел грибов разделяются на центральные, эксцентрические и боковые по положению относительно шляпки. Кроме того, они различаются по форме – цилиндрические, суженные к основанию, утолщенные к основанию, расширенные в средней части, клубневидные, с кольцом, с влагалищем у основания. На разрезе они бывают плотными, рыхлыми, с полостями различной формы внутри. Мякоть ножки различается по плотности: от деревянистой до рыхлой, ломкой.

Важное значение для определения имеют особенности поверхности ножки. Снаружи ножка бывает гладкой, чешуйчатой, волокнистой, опушенной, бархатистой, морщинистой, с сетчатым рисунком, сухой или слизистой, белой или окрашенной.

Наличие или отсутствие покрывала является важным признаком при определении грибов. На зрелых плодовых телах покрывала разрываются, остаются только их следы. От общего покрывала остаются чешуйки на шляпке, кольцо или влагалище у основания ножки. Частное покрывало остается в виде кольца в верхней части ножки, валика на ножке, бахромы или ворсинок по краю шляпки. Среди частных покрывал различаются кожистые и

паутинистые.

Паутинистые покрывала состоят из множества переплетенных паутинистых нитей, натянутых между краем шляпки и ножкой, и заметны только у молодых грибов.

Особенности местообитания грибов также имеют значение для их определения. Многие группы и виды грибов растут только в определенных условиях и на определенном субстрате, например, только на древесине одной породы дерева или в определенном типе леса. Это иногда отражается в названии – подосиновик, подберезовик, моховик – хотя свойственно большинству видов грибов. Распространенность какого-либо вида гриба непосредственно зависит от распространенности субстрата, на котором он произрастает. В описании грибов всегда указываются места их произрастания и сроки плодоношения.

Определение незнакомых грибов – дело непростое и, как можно догадаться, ответственное. Ошибка в определении гриба может привести к отравлению или даже к смерти. В связи с этим нужно напомнить, что собирать следует только хорошо известные виды. Для тех, кто хочет расширить познания в грибах и освоить новые виды, есть несколько правил сбора грибов для определения.

Не стоит набирать слишком много неизвестных видов грибов. Следует ограничиться 3—4 видами, которые в это время плодоносят массово и могут представлять интерес для заготовок. Если видов немного, их легче подробно изучить и запомнить на будущее.

Берите для определения по несколько грибов, желательно разного возраста. Лучше взять грибы с разных мест, чтобы учесть их природную изменчивость, например, со светлых и затененных мест, с сухих и влажных. Гриб нужно брать целиком, с основанием ножки, с остатками покрывала, если оно есть. Кроме того, нужно хорошо запомнить особенности места, с которого были взяты грибы. Это субстрат, на котором они росли – почва, лесная подстилка, мертвые или живые деревья – а также породы деревьев и кустарников вокруг места сбора, рельеф, влажность и другие особенности.

Грибы, которые вы хотите определить, нужно положить отдельно от грибов, собранных в пищу, и от других видов взятых для определения грибов. Лучше всего каждый вид завернуть отдельно в бумагу или положить в отдельный пакет.

Для определения некоторых грибов необходимо знать вкус и запах их мякоти. Чтобы определить вкус, нужно только слегка коснуться языком мякоти гриба на разрезе, но ни в коем случае не брать ее в рот и не жевать, тем более не есть.

Определять грибы желательно в день их сбора, потому что внешний вид многих грибов сильно изменяется при хранении.

Нельзя пользоваться различными народными приметами для определения ядовитости грибов. Утверждения, что при варке от ядовитых грибов темнеет лук или чернеет серебряная ложка, ни на чем не основаны и могут привести к несчастью.

Самый надежный способ избежать отравлений грибами – это хорошо знать грибы и соблюдать правила их кулинарной обработки.

Съедобные и условно съедобные грибы

Белый гриб

Многие определители для грибников-любителей начинаются с белого гриба – общепризнанного царя грибов – не будем же нарушать традицию. Ученые отмечают, что некоторые грибы превосходят белый и по питательным, и по лечебным свойствам, но тем не менее, мечтой каждого грибника остается найти именно белый гриб.

Это крупный гриб, его шляпка достигает 25—30 см в диаметре. Растет в березовых, еловых, сосновых и дубовых лесах, но только в старых. В лесу моложе 50 лет белые грибы искать бесполезно.

Белый гриб встречается и одиночно, но чаще группами, поэтому, найдя один гриб, нужно внимательно посмотреть вокруг – поблизости наверняка растет еще несколько. Белые грибы растут на изреженных местах, теплых и хорошо освещенных, на опушках, полянах, лесных прогалинах, нередко там, где много лесных муравейников. Лучшее время для сбора белых грибов, когда они появляются массово – время колошения злаков, хотя отдельные грибы можно встретить до поздней осени. По месту произрастания различаются четыре разновидности белого гриба – березовый, еловый, сосновый и дубовый.

Березовый белый гриб можно узнать по светло-бурой или желтовато-бурой шляпке и короткой клубневидной ножке. Растет в березовых лесах с начала июля до середины октября.

Еловый белый гриб имеет бурую, красновато-бурую или каштаново-бурую шляпку и длинную ножку. Растет в еловых лесах со второй половины июля до конца августа.

Сосновый белый гриб (боровик) имеет темно-бурую с красноватым оттенком шляпку и короткую толстую ножку Растет в сосновых лесах с середины июня до середины октября.

Дубовый белый гриб имеет серовато-бурую шляпку и длинную ножку, а также более рыхлую мякоть, чем предыдущие разновидности. Растет в дубравах с начала июля до начала октября.

Шляпка сухая, гладкая, у молодого белого гриба шаровидная, с возрастом становится полушаровидной, иногда плоской. Нижняя трубчатая часть шляпки сначала белая, затем желтая или желто-зеленоватая, с мелкими округлыми порами, занимает от одной до двух третей толщины шляпки. Мякоть белая, плотная,

чуть сладковатая на вкус, не изменяющая цвет на изломе или разрезе, с приятным грибным запахом.

Ножка молодого белого гриба клубневидная, плотная, белая, на разрезе не выделяет сок и не чернеет. С возрастом она удлиняется и становится грушевидной или цилиндрической с булавовидным вздутием внизу, на ней заметен мелкий белый сетчатый узор.

Это съедобный гриб первой категории, очень полезен, питателен, с превосходным вкусом. Называется белым, потому что не чернеет на разрезе и при сушке. Используется для варки и жарки, для маринования, сушки и соления. При сушке сохраняет цвет и аромат.

Белый гриб обладает стимулирующими и антибиотическими свойствами, особенно его сосновая разновидность – боровик. Из боровика получают герницин, применяющийся при стенокардии и сердечной недостаточности. Имеются также данные, что в белом грибе содержатся противоопухолевые вещества.

Дубовик обыкновенный

Растет во влажных лиственных лесах, на склонах заросших лесом оврагов. Встречается с июля по сентябрь, редко и понемногу, хотя в отдельные сезоны может появляться в заметных количествах в течение всей второй половины лета.

По форме дубовик очень похож на белый гриб. Он имеет желтовато-коричневую, серовато-зеленоватую или горчичного цвета шляпку. Трубчатый слой в нижней части шляпки красно-коричневый, на разрезе зеленоватый, от прикосновения синеет. Мякоть лимонно-желтая, на разрезе быстро и сильно синеющая.

Ножка толстая, плотная, клубневидная, желтоватая или красноватая с красно-бурым сетчатым рисунком, до 15 см длины.

Это съедобный гриб второй категории, используется в свежем, сушеном, маринованном виде. Блюда из свежего дубовика ароматны и приобретают замечательный золотисто-коричневый цвет.

Дубовик крапчатый

Встречается в тех же лесах, что и дубовик обыкновенный. Внешне похож на него, но отличается более темной шляпкой и бледно-желтой ножкой, где вместо сетчатого рисунка видны красноватые крапинки.

Условно съедобен, перед употреблением отваривается. Используется вареным и жареным.

Синяк

Относится к полубелым грибам. Внешне похож на белый гриб, иногда называется глухим боровиком, но отличается от белого окраской и тем, что его мякоть на изломе синеет. Растет в дубравах и сосняках на песчаных почвах с июля по октябрь, встречается довольно редко. Он мельче белого, диаметр его шляпки обычно не превышает 15 см.

Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, войлочно-бархатистая, от прикосновения синеет. Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый. Ножка до 10 см длины, клубневидная, у молодого гриба плотная, затем рыхлая, полая внутри. Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования. Обладает антибиотическими свойствами.

Каштановый гриб

Редко встречающийся гриб, относится к полубелым. Похож на белый, растет на светлых, разреженных участках широколиственных лесов, на песчаных почвах в конце августа – начале сентября.

По сравнению с белым каштановый гриб невелик, диаметр его шляпки не превышает 4—10 см. Шляпка плоско-выпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, красновато-бурого или каштанового цвета. Мякоть плотная, белая, на разрезе не меняет цвет, на вкус слегка горчит. Трубчатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Ножка цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, изнутри полая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Полубелый гриб

Растет в лиственных лесах, преимущественно в дубравах. Встречается одиночно или небольшими группами в августе – сентябре.

Шляпка до 15—20 см в диаметре, у молодого гриба выпуклая, позднее плоская, беловато-коричневая, серовато-коричневая или желтовато-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть толстая, бледно-желтоватая, у старого гриба с заметным запахом карболки.

Ножка до 10 см длины и до 5 см толщины, клубневидно-вздутая, желтая, вверху буровато-красноватая, волокнистая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Подосиновик

Это один из самых известных и распространенных съедобных грибов. Растет преимущественно в молодых осинниках и смешанных лесах с примесью осины, может встречаться в молодых березняках. Плодоносит со второй половины июня до начала сентября, обильно, нередко большими колониями.

У подосиновика много разновидностей, он произрастает совместно с различными древесными породами. Наиболее известны подосиновик красный, желто-бурый, белый.

Подосиновик красный (красноголовик) встречается под молодыми деревцами и в лиственном мелколесье, в осиновых зарослях, на выкошенных полянах и вдоль лесных дорог. Имеет мясистую шляпку до 20—30 см в диаметре, темно-красную или кирпично-красную, войлочную или голую, сухую. У молодого гриба шляпка полушаровидная, затем выпуклая. Нижняя поверхность шляпки мелкопористая, белая, затем становится серой или серо-коричневой. Ножка высокая, цилиндрическая, утолщенная книзу, слегка волокнистая, беловато-сероватая, покрытая серыми или коричневыми чешуйками. Мякоть на изломе быстро темнеет и становится фиолетовой или черной.

Подосиновик желто-бурый встречается в сухих смешанных лесах, березово-осиновых и березово-еловых. Шляпка выпуклая, затем подушковидная, желтая, оранжевая или буровато-желтая. Трубчатый слой мелкопористый, белый, затем грязно-белый. Ножка плотная, коренастая, утолщенная книзу, белая с черными чешуйками, растет быстрее шляпки. Мякоть белая, крепкая, на изломе розовеет, затем синеет до черноты.

Подосиновик белый встречается во влажных сосновых лесах с примесью ели и лиственных деревьев, в тенистых высокоствольных осинниках. Шляпка молодого гриба полушаровидная, затем выпуклая, подушковидная, войлочная или голая, сухая, сероватого или белого цвета. Мякоть ножки плотная, волокнистая, на изломе быстро синеет и становится фиолетовой или черной.

Это съедобный гриб второй категории. Используется вареным и жареным, а также для сушки и маринования. При сушке чернеет.

Подберезовик

Подберезовик, березовик, черныш, подгреб, черный гриб, серый гриб, колосовик, обабок, бабка, подбабок – уже по такому изобилию названий можно судить о распространении этого гриба. Он растет повсюду, где есть береза, в лиственных и смешанных лесах, его можно встретить с июня по октябрь. Это один из самых вкусных трубчатых грибов, он быстро растет и быстро стареет – за несколько дней его шляпка делается дряблой, а ножка волокнистой.

Этот гриб растет на различных почвах и в различных типах лесов, но всегда предпочитает светлые, разреженные места. Его нужно искать на опушках, обочинах, полянах, в оврагах, вдоль лесополос.

Шляпка подберезовика до 10—20 см в диаметре, гладкая, сухая, с тонкой, плохо отделяющейся кожицей, вначале полушаровидная, затем выпуклая, различных оттенков коричневого цвета – от светлых до очень темных, почти черных. Ножка длинная, довольно тонкая, серая, волокнистая, покрытая коричневыми или черными чешуйками, легко отделяется от шляпки. У нас встречается около двенадцати видов подберезовика, из них наиболее известны три – обыкновенный, болотный и розовеющий.

Подберезовик обыкновенный – это самый крупный и вкусный из подберезовиков. Шляпка серо-бурая или буро-коричневая, иногда почти до черноты. Трубчатая часть сначала белая, затем серовато-белая, занимает около половины толщины шляпки. Ножка длинная, белая, покрытая черными чешуйками.

Подберезовик розовеющий похож на обыкновенный, но его белая мякоть на изломе розовеет, а на шляпке нередко бывают светлые участки в виде бесформенных размытых пятен. Растет на более влажных местах, обычно на сырых участках березовых рощ.

Обе разновидности относятся к съедобным грибам второй категории, используются в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде. При сушке чернеют и частично теряют вкусовые качества.

Подберезовик болотный встречается на болотах, поросших березой. Он мельче предыдущих разновидностей, его шляпка светлее – буровато-серого или бледно-коричневого цвета. Трубчатая часть шляпки может достигать двух третей ее толщины. Ножка тонкая, длинная, серо-белая, со слабо выраженными чешуйками. Мякоть белая, рыхлая, водянистая, очень раскисает во время приготовления.

Съедобен, относится к грибам третьей категории, используется в пищу так же, как и прочие подберезовики.

Козляк

Имеет и другие местные названия – болотовик, подорешник, коровик, моховик, бычий масленок. Это связано с тем, что домашний скот любит эти грибы. Козляк растет по окраинам сырых, заросших сосной сфагновых болот, во влажных сосновых лесах, встречается группами или одиночно с июня по ноябрь.

Шляпка до 10—12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, истончающаяся к краю, желто-бурая или рыжеватая, нередко неправильной формы. Трубчатый слой буровато-желтый, не отделяется от шляпки, с крупными неровными порами, напоминающими губку. Мякоть беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет.

Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, нередко искривленная в нижней части.

Съедобен, четвертой категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования. Козляк обладает сильными антибиотическими свойствами.

Польский (панский) гриб

Относится к моховикам, растет в хвойных лесах одиночно и группами с июня до ноября. Больше известен и ценится в Западной Европе, свое название получил, вероятно, от того, что в прошлом ввозился туда из Польши.

Шляпка до 10—15 см в диаметре, у молодого гриба выпуклая, затем плоская, красновато-бурая, каштановая или шоколадно-коричневая, сухая, бархатистая, в сырую погоду скользкая. Трубчатый слой беловатый, затем желтоватый, при надавливании синеет. Мякоть крепкая, белая или желтоватая, на разрезе синеет.

Ножка до 8—12 см длины, цилиндрическая или немного вздутая, расширяющаяся к основанию, слегка волокнистая, буроватая или светло-коричневая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Моховик желто-бурый

Широко распространен, встречается часто и обильно, одиночно и группами с июня по октябрь. Растет в сосновых лесах на песчаных и торфянисто-песчаных почвах, в сухие годы – на кочках и по краю заболоченных сосняков.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, иногда плоская, темно-желтая или охристо-бурая, бархатистая, в сырую погоду

слизистая, с плохо отделяющейся кожицей. Трубчатый слой у молодого гриба тускло-желтый, затем желто-оливковый с мелкими неровными порами. Мякоть плотная, желтая, на разрезе слегка синеет.

Ножка до 8 см длины, относительно короткая, ровная, цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком.

Съедобен, третьей категории, употребляется в пищу вареным, жареным и маринованным.

Моховик зеленый

Растет в лиственных и хвойных лесах, в кустарниках, на замшелых изреженных участках леса, предпочитает светлые места – обочины дорог, канав, опушки, края заболоченных участков. Встречается с июня по ноябрь, часто, но не обильно.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, мясистая, бархатистая, сухая, иногда в мелких трещинах, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Трубчатый слой, приросший к ножке, крупнопористый, у молодых грибов желтый, позднее зеленоватый. Мякоть рыхлая, светло-желтая, на разрезе слегка синеет.

Ножка ровная, цилиндрическая, плотная, желтая, иногда с красноватым оттенком.

Съедобен, третьей категории, используется для варки, жарки, сушки и маринования.

Моховик пестрый

Растет преимущественно в лиственных и смешанных лесах, встречается с августа по октябрь.

Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая или коричневая, растрескивающаяся. В трещинах и местах повреждений красноватая. Мякоть рыхлая, желтовато-беловатая, на разрезе слегка синеет, затем краснеет. Трубочки у молодых грибов бледно-желтые, у старых зеленоватые, поры широкие, угловатые. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1—1,5 см, ровная, цилиндрическая, иногда суженная книзу, сплошная, светло-желтая или желто-бурая, иногда красноватая, от нажима синеет.

Съедобен, третьей категории, используется для варки, жарки и маринования, реже для сушки.

Моховик красный

Растет в лиственных лесах и кустарниках, по обочинам дорог и канав в августе – сентябре. Встречается редко. От предыдущих разновидностей отличается розовато-пурпурной окраской шляпки и красновато-розовой окраской нижней части ножки. Трубчатый слой у молодых грибов золотисто-желтый, у старых – оливково-желтый, от надавливания синеет.

Съедобен, четвертой категории, используется для варки, жарки, сушки и маринования.

Масленок поздний (настоящий)

Широко распространен, любит светлые места. Растет в сосновом молодняке, на опушках, вдоль дорог и сосновых лесополос, на пожарищах и местах костров, обычно большими группами, встречается с июня по октябрь. Обильно вырастает после теплых дождей. Массовое появление маслят бывает в среднем до трех раз за лето, а в благоприятные годы до 5—7 раз.

Шляпка молодого гриба выпуклая, позднее почти плоская с бугорком в центре, иногда с загнутыми кверху краями, гладкая, в сырую погоду слизистая, в сухую – блестящая. Окраска желто-коричневая или шоколадно-бурая, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть у молодых грибов плотная, у старых водянистая, белая или слегка желтоватая, на изломе цвета не меняет. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Запах гриба терпкий, приятный.

Трубчатый слой мелкопористый, кремовый или зеленовато-желтый, у молодых грибов закрыт белой пленкой, во влажную погоду на нем бывают капли белой жидкости. По мере роста гриба пленка отрывается от краев шляпки и образует на ножке кольцо, вначале белое, затем грязно-фиолетовое. Ножка цилиндрическая, до 10 см длины и 1—1,5 см толщины, сплошная, над кольцом белая, ниже кольца бледно-желтоватая, с мелкими бородавочками.

Съедобен, второй категории, используется для варки, жарки и маринования. Перед приготовлением кожицу со шляпки нужно снять.

Для этого грибы в дуршлаге можно опустить на пять минут в кипящую воду, а затем облить холодной водой, и после этого кожица легко снимается.

Сушить масленок не рекомендуется, потому что он при сушке теряет вкусовые качества.

Масленок зернистый

Встречается реже, чем масленок поздний, с июля по сентябрь. Растет в молодых сосновых лесах и посадках, часто на полянах, предпочитает известковые почвы.

Шляпка до 10 см в диаметре, гладкая, желто-охристая или желто-бурая, менее слизистая, чем у масленка позднего. Трубчатый слой у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых серно-желтый. В отличие от масленка позднего он не прикрыт пленкой, поэтому на ножках подросших грибов нет кольца.

Ножка цилиндрическая, желтоватая, зернистая, на изломе цвета не меняет.

Съедобен, второй категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным.

Масленок лиственничный

Растет в лиственницах, особенно в молодых посадках, с июля по сентябрь. Встречается обычно группами в пределах корневой системы дерева.

Шляпка мясистая, выпуклая, лимонно-желтая, слизистая, в сухую погоду блестящая, до 15 см в диаметре. Трубчатый слой желтовато-серый, прикрыт пленкой, по мере роста гриба образующей кольцо вокруг ножки. Мякоть светло-желтая, на изломе не меняет цвет или слегка розовеет.

Ножка цилиндрическая, ровная, до 8 см длины, 1—2 см толщины, над кольцом желтая, ниже кольца буроватая.

Съедобен, второй категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным. Перед употреблением кожица со шляпки удаляется.

Масленок серый

Растет в молодых сосняках, лиственничных лесах, часто большими группами в период с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, светло-серая или серо-бурая, слизистая. Мякоть белая, водянистая. Трубчатый слой серовато-белый или серовато-бурый, с широкими трубочками, спускается на ножку. Ножка до 8 см длины и до 1—2 см толщины, с белым войлочным, рано исчезающим кольцом.

Съедобен, третьей категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным.

Масленок перечный (перечный гриб)

Растет в хвойных лесах, чаще в сосновых. Встречается с июля по сентябрь.

Шляпка 2—7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, клейкая, в сухую погоду блестящая, желто-коричневая или оранжево-коричневая, с не-отделяющейся кожицей. Трубчатый слой приросший или низбегающий, коричнево-красного или ржаво-коричневого цвета, с крупными порами. Мякоть желтая, жгучая на вкус.

Ножка цилиндрическая или сужающаяся к основанию, до 1 см толщины, одного цвета со шляпкой или светлее, голая, гладкая, без полости внутри.

Съедобен, используется и как приправа, с приятным перечным вкусом.

Мокруха еловая

Растет в еловых лесах, среди вереска и мха. Встречается с июля по сентябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, толстая, гладкая, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, слегка вдавленная в центре, серовато-бурая или темно-коричневая, покрытая толстым слоем слизи. У молодых грибов края шляпки соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом, которое позднее образует тонкое, неровное, едва заметное кольцо. Мякоть плотная, белая, у старых грибов сероватая, в основании ножки желтоватая.

Пластинки нисходящие, толстые, редкие, слизистые, сначала буроватые, затем серые или пурпурно-коричневые, иногда с черными пятнами, у старых грибов почти черные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, слизистая, гладкая, белая, иногда с черными чешуйками, в основании ярко-желтая, с рано исчезающим кольцом.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым, маринованным. Перед приготовлением его нужно отварить и слить воду.

Обладает сильными антибактериальными свойствами.

Мокруха пурпуровая

Растет в сосновых лесах, особенно в молодых посадках. Встречается с июля по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, у молодых грибов конически-округлая, края соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом. У зрелых грибов шляпка распростертая или плоско-

выпуклая, часто с бугорком, слабо слизистая, мясистая, красновато-коричневая, медно-коричневая или буровато-красная, выцветающая с возрастом. Мякоть оранжево-буроватая.

Пластинки нисходящие, редкие, толстые, вначале светло-серовато-желтоватые, затем пурпурно-бурые.

Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, сплошная, буровато-оранжевого цвета.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым, маринованным, сушеным. При отваривании чернеет.

Мокруха розовая

Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах в августе – сентябре. Встречается редко.

Шляпка до 6 см в диаметре, выпуклая, слизистая, розовая, выцветающая. Мякоть белая, под кожицей и в основании ножки светло-розовая.

Пластинки нисходящие, толстые, редкие, у молодых грибов светло-серо-оливковые, у старых почти черные. Ножка до 6 см длины и до 1 см толщины, к основанию суженная, плотная, вверху розовато-белая, в основании бурая, слизистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется для супов и жаркого после отваривания.

Рыжик сосновый

Растет в молодых изреженных сосняках, в сосновых и лиственничных посадках. Встречается часто и в благоприятные годы обильно, с июня по ноябрь, до самых заморозков. Вырастает одиночно, но чаще группами на солнечных, светлых местах.

Шляпка оранжево-красная, достигающая 12—17 см в диаметре, с концентрическими, более темными оранжевыми полосами, у молодых грибов округло-выпуклая, у подросших широко-воронковидная, с возрастом выцветает, ее края сначала подвернутые внутрь, затем прямые. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, ломкая, пресная на вкус, на изломе зеленеет. Млечный сок обильный, оранжево-желтый, не едкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет.

Пластинки приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Ножка короткая, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, при повреждении также зеленеет. Мякоть внутри ножки белая.

Съедобен, первой категории. Один из самых вкусных грибов, используется для соления, консервирования, маринования, его можно также варить и жарить. В засоле рыжики сохраняют окраску. Лучше всего их солить холодным способом без вымачивания и промывки.

В пищу употребляются и шляпки, и ножки.

Рыжик еловый

Похож на рыжик сосновый, растет в тех же местах и в те же сроки, иногда очень большими колониями. Отличается более бледной и тонкой шляпкой, рыжевато-оранжевой или синевато-зеленоватой. Круги на шляпке менее заметны.

Мякоть гриба ломкая, рыхлая, млечный сок морковно-красного цвета. Ножка одного цвета со шляпкой или чуть посветлее.

Съедобен, первой категории. Используется так же, как и рыжик сосновый, в засоле зеленеет.

Груздь настоящий

Растет в березняках и смешанных лесах с примесью березы. Встречается довольно редко, но иногда большими группами, в период с июля по октябрь.

Шляпка крупная, до 20 см в диаметре, у молодых грибов белая, округло-выпуклая, затем воронковидная с подвернутым вниз мохнатым краем, белая или слегка желтоватая, нередко со слабо заметными водянистыми концентрическими полосами. В сырую погоду она слизистая, за что этот гриб называют «сырым груздем».

Мякоть белая, плотная, ломкая, с пряным запахом. Млечный сок белый, едкий, горький на вкус, на воздухе становится серно-желтым.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка короткая, толстая, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, у зрелых грибов внутри полая.

Условно съедобен, первой категории. Используется для соления, реже для маринования. Соленые грузди имеют голубоватый оттенок.

Груздь желтый

Растет преимущественно в березовых, реже в хвойных лесах.

Встречается одиночно или группами с июля по октябрь.

Крупный гриб, внешним видом и размерами похож на груздь настоящий, но отличается от него окраской. Имеет золотисто-желтую шляпку со слабо выраженными темными концентрическими зонами и завернутым вниз мохнатым краем, сначала округло-выпуклую, затем воронковидную.

Мякоть гриба белая, от прикосновения и на изломе желтеющая. При повреждении выделяет белый млечный сок, едкий, в сухую погоду желтеющий на воздухе.

Ножка короткая, книзу суженная, бледно-желтая, с темными пятнами, слизистая.

Условно съедобен, первой категории, идет в засол и для маринования. По вкусу не уступает груздю настоящему.

Груздь дубовый

Растет под дубом и орешником, на богатых гумусом суглинках в период с июля по октябрь. Довольно редок, хотя в отдельные годы встречается большими группами.

Шляпка мясистая, до 15—17 см в диаметре, у молодого гриба плоско-округлая, у зрелого воронковидная, иногда неправильной формы, с волнистым, загнутым вниз краем. Поверхность шляпки голая, желто-оранжевого цвета, с заметными концентрическими зонами.

Мякоть плотная, белая, желтеющая на разрезе. Млечный сок белый, на воздухе не меняет цвет, на вкус очень горький. Пластинки нисходящие по ножке, сначала белые, затем бледно-охристые. Ножка до 10 см длины и 2 см толщины, беловатая с желтоватыми вдавленными пятнами, у взрослых грибов полая.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления.

Груздь синеющий

Растет под березой и ивой на сыроватых, низменных участках лиственных, хвойных и смешанных лесов. Встречается одиночно или группами с конца июля до середины сентября. Довольно редок.

Его шляпка очень похожа на шляпку груздя настоящего, но желтоватая с торчащими волосками, по краям мохнатая. Мякоть белая, плотная, на вкус горьковатая, с пряным грибным запахом. Млечный сок белый, на воздухе становится лиловым.

Пластинки частые, узкие, низбегающие по ножке, бледно-желтые. Ножка короткая, толстая, бледно-желтая с пятнами,

внутри рыхлая, при созревании полая, от прикосновения синеет.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления. Обладает антибактериальными свойствами.

Груздь осиновый

Растет в сырых осиновых и тополевых лесах. Встречается редко, одиночно или группами, с июля по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем воронковидная с завернутыми книзу бахромчатыми краями, грязновато-белая с розоватыми или водянистыми концентрическими зонами, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, без заметного запаха и жгучего вкуса. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе.

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые или слегка розоватые, очень частые. Ножка короткая, толстая, плотная, книзу суженная, в верхней части мучнистая, белая или одного цвета со шляпкой.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления.

Груздь черный

Растет в березовых и березово-ольховых лесах, преимущественно на светлых, изреженных, мшистых местах, на опушках, вдоль дорог и вырубок. Довольно редок, но в благоприятные годы встречается большими группами в период с июля по октябрь, до заморозков.

Шляпка мясистая, до 15—17 см в диаметре, плотная, слизистая, у молодых грибов округлая с углублением посередине, со слабо опушенным, подогнутым книзу краем, у старых грибов воронковидная, оливково-бурого или оливково-черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами.

Мякоть белая, на изломе буреющая, острого вкуса. Млечный сок белый, жгуче-едкий. Пластинки нисходящие по ножке, грязновато-белые или кремовые, позднее желтоватые с мелкими буроватыми пятнами, частые, тонкие. Ножка плотная, у взрослых грибов полая, книзу суженная, буровато-зеленоватая с вдавленными пятнами.

Условно съедобен, третьей категории. Используется для соления. В соленом виде приобретает темно-вишневый или красно-фиолетовый цвет.

Груздь перечный

Растет в широколиственных лесах с примесью дуба и березы. Встречается в июле – октябре довольно часто и большими группами.

Весь гриб сначала белый, затем с желтоватым оттенком. Шляпка до 20 см в диаметре, мясистая, плотная, сначала плоская с завернутым краем, затем воронковидная, матовая, сухая. Мякоть белая, на разрезе становится голубовато-синей, остроперечного вкуса. Млечный сок обильный, белый, на воздухе голубеет.

Пластинки белые или кремовые, очень частые, узкие, нисходящие по ножке. Ножка короткая, плотная, гладкая, белая, иногда с вдавленными пятнами.

Условно съедобен, четвертой категории. Используется для солки и квашения после отваривания.

Скрипица

Растет в березовых и смешанных лесах, реже в хвойных. Встречается с июля по октябрь, часто большими группами. Редко бывает червивым.

Весь гриб молочно-белый, слабо желтеющий с возрастом. Шляпка до 20—25 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, вдавленная посередине, с завернутым краем, позднее воронковидная, сухая, бархатистая на ощупь. Мякоть грубая, белая, с обильным жгуче-едким соком, на изломе слегка желтеет.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, редкие. Ножка короткая и толстая, плотная, белая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Используется для солки и квашения. Предварительно его нужно вымачивать и проваривать для удаления горечи.

Волнушка розовая

Растет в лиственных и смешанных лесах, особенно в изреженных хвойно-березовых молодня-ках. Многочисленный, широко распространенный гриб, появляется с июня по октябрь, причем двумя слоями. Первый слой волнушек обычно приходится на вторую половину июля, второй начинается с конца августа.

Шляпка до 12 см в диаметре, шерстистая, розовая, розово-красная или оранжево-розовая, с четкими красноватыми концентрическими полосами, у молодого гриба плоская с ямкой в центре, с сильно завернутыми внутрь мохнатыми краями, у зрелого воронковидная, мохнатая по краю, влажная, в сырую погоду слизистая. Мякоть рыхлая, ломкая, розоватая, едкая на

вкус. Млечный сок белый, горький.

Пластинки нисходящие по ножке, кремовые или бледно-розовые с желтоватым оттенком, тонкие. Ножка цилиндрическая, ровная или суженная книзу, ломкая, полая, гладкая, бледно-розовая.

Гриб условно съедобен, второй категории, используется для соления и маринования.

Волнушка белая

Растет в тех же местах, что и волнушка розовая – в лиственных и смешанных лесах, где есть береза, предпочитает светлые, изреженные места. Очень похожа на волнушку розовую, но мельче и бледнее, ее шляпка белая или розоватая, с едва заметными концентрическими полосами или даже без них. В народе называется белянкой. Мякоть жгуче-горькая, пластинки частые и узкие.

Условно съедобна, второй категории, используется так же, как и волнушка розовая.

Серушка (млечник серый)

Растет в смешанных лесах с березой и осиной, на супесчаных и суглинистых почвах, в сыроватых низменных местах. Встречается с июля по ноябрь, обычно многочисленными группами.

Шляпка серушки сравнительно невелика – 5—10 см в диаметре, мясистая, плотная, матовая, сухая, у молодых грибов выпуклая с подвернутым краем, у зрелых воронковидная, серовато-фиолетового цвета со свинцовым оттенком, с заметными темными концентрическими полосами.

Мякоть белая, плотная, млечный сок водянистого или белого цвета, не изменяющийся на воздухе, на вкус очень едкий.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, часто извилистые, бледно-желтые. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, светло-серая, иногда вздутая, у зрелых грибов полая.

Условно съедобен, третьей категории, используется для засола.

Горькушка

Распространена во влажных сосновых и смешанных с сосной лесах, в лиственных лесах с подлеском из лещины. Встречается одиночно и небольшими группами с июня по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, у молодого гриба слегка выпуклая с подвернутым краем, позднее воронковидная с бугорком посередине, сухая, голая, гладкая, красновато-коричневая. Мякоть плотная, буроватая, едкая на вкус. Млечный сок белый, обильный, жгуче-горький, на воздухе не меняет окраску.

Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, сначала желтоватые, затем красновато-буроватые, частые. Ножка до 8 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, у зрелых грибов полая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Пригоден только для солки.

Перед засолом необходимо отваривать, чтобы удалить горечь.

Подмолочник

Растет в лиственных и хвойных лесах, часто у гнилых пней, на мшистых местах. Встречается редко, поодиночке и небольшими группами, с июля по сентябрь. Не бывает червивым.

Шляпка мясистая, плотная, до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая с небольшой воронкой в центре, голая, сухая, красновато-бурая или желтовато-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буреет, млечный сок обильный, белый, на воздухе буреет, затем чернеет и тянется наподобие резины, на вкус сладковатый.

Пластинки приросшие или слабо нисходящие по ножке, желтоватые, у старых грибов коричневатые, тонкие, частые, от прикосновения буреют. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, ровная или несколько вздутая в средней части, одного цвета со шляпкой или немного светлее.

Условно съедобен, четвертой категории. Используются только молодые грибы, потому что старые приобретают неприятный вкус и запах. Употребляется в пищу в соленом или отваренном виде.

Млечник обыкновенный (гладыш, ольшанка)

Растет в лиственных и хвойных лесах, во влажных местах, среди мхов. Встречается часто и обильно с августа по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, плоская с небольшой выемкой в центре, слизистая, гладкая.

Окраска изменчива, у молодых грибов свинцово-серая или фиолетово-серая, у зрелых серо-красновато-желтая, с едва заметными концентрическими зонами или без них. Мякоть белая или слегка кремовая, мягкая.

Млечный сок белый, на воздухе становится желтоватым, очень горький, с неприятным запахом.

Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней, тонкие, вначале желтоватые, затем розовато-кремовые с ржавыми пятнами. Ножка до 8 см длины и до 3 см толщины, полая, гладкая, клейкая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее.

Гриб условно съедобен, второй категории, используется только для солки. Перед засолом его нужно вымочить, а затем слегка отварить или ошпарить кипятком для удаления горечи. Соленые грибы приобретают желтый цвет.

Млечник блеклый

Растет в сырых березовых и смешанных с березой лесах. Встречается часто, местами обильно с августа по октябрь.

Внешне похож на серушку, но несколько меньше и тоньше, шляпка сиренево-серая или коричнево-серая, без концентрических зон, влажная, липкая. Мякоть беловатая или сероватая, едкая на вкус. Млечный сок белый, на воздухе становится оливково-серым.

Пластинки нисходящие по ножке, очень частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых желтовато-кремовые, при надавливании сереющие. Ножка до 11 см длины и до 2 см толщины, полая, гладкая, чуть бледнее шляпки.

Гриб условно съедобен, третьей категории. После отваривания пригоден для засола.

Подгруздок белый

Растет в лиственных и смешанных лесах, в основном под березами и осинами, нередко большими группами.

Встречается с июля по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, матовая, белая, сначала выпуклая с загнутыми вниз краями и углублением в центре, затем воронковидная, голая, нередко растрескивающаяся. Мякоть белая, плотная, на изломе не меняет цвет. Млечный сок отсутствует.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, тонкие, голубовато-белые. Ножка короткая и толстая, цилиндрическая, гладкая, белая, у зрелых грибов полая.

Условно съедобен, второй категории, используется соленым и маринованным. Солить можно горячим и холодным способом.

Подгруздок черный

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Встречается с июля по октябрь, обычно группами. Довольно редок. От черного груздя отличается гладким, без бахромы, краем шляпки и отсутствием млечного сока.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая с ямкой в центре, затем плоская, вдавленная посередине, со слегка загнутыми вниз краями, грязновато-бурая, затем бурая до черноты. Мякоть белая, ломкая, без млечного сока, на изломе краснеет, затем буреет и, наконец, чернеет. Вкус сладковатый.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие по ней, белые, от надавливания темнеют. Ножка короткая, толстая – до 5 см длины и 3 см толщины – ровная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Условно съедобен, третьей категории, используется только для солки. Соленые грибы чернеют.

Валуй (кулачок, соплюха)

Нередок в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. Растет большими группами с июля по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов круглая, шаровидная, у зрелых плоско-распростертая, похожая на перевернутое чайное блюдце, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую – блестящая. Кожица легко отделяется от мякоти. Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, с резким запахом, жгуче-горькая на вкус.

Пластинки приросшие, сначала кремово-белые, затем желтые или ржаво-желтые с буроватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, иногда утолщенная в средней части, белая, рыхлая, ломкая, полая.

Условно съедобен, третьей категории, используется для засола и маринования. Собирать рекомендуется молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой.

Сыроежка сине-желтая

Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах. Встречается в августе, часто и обильно.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, позже распростертая, окрашена неравномерно (к краю светлее), различных оттенков – синеватая, фиолетовая, багряно-пурпурная, желтоватая, иногда с оливковым оттенком, полосатая по краю.

Кожица легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, под кожицей фиолетово-красноватая, неедкая на вкус.

Пластинки частые, белые. Ножка до 12 см длины и до 3 см толщины, ровная, слегка морщинистая, внутри рыхлая, иногда полая.

Гриб съедобен, третьей категории. Используется жареным и вареным, сушеным и маринованным.

Сыроежка зеленоватая

Распространена в лиственных и смешанных лесах, особенно в сосново-березовых молодняках, на легких песчаных и супесчаных почвах. Встречается часто и в большом количестве с июня по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, голубовато-зеленая или синевато-зеленая, иногда буроватая, по краю более светлая, полосатая. Кожица легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, пресная или слегка острая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, у зрелых грибов с ржаво-бурыми пятнами. Ножка до 5 см длины и до 2 см толщины, белая, гладкая, цилиндрическая, с продольными морщинами, при надавливании сереет.

Съедобна, четвертой категории, используется вареной и жареной, соленой и сушеной.

Сыроежка пищевая

Распространена повсеместно в хвойных и лиственных лесах. Встречается с июля по сентябрь, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, мясистая, сухая, бело-розовая или бордово-красная, с крупными белыми пятнами. Кожица не доходит до края на 1—2 см, не сдирается или сдирается плохо. Мякоть белая, плотная, не горькая.

Пластинки частые, белые, иногда чуть желтоватые по краю, немного выступают из-под шляпки. Ножка короткая и толстая, цилиндрическая, сплошная, морщинистая, белая.

Съедобна, третьей категории, используется для варки и жарки, для засола. Перед засолом грибы лучше ошпарить кипятком, чтобы они не крошились.

Сыроежка болотная

Растет в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, по

окраинам сфагновых болот на торфянисто-песчаных почвах. Встречается с июля по сентябрь, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, ярко-красная, иногда с буроватыми пятнами, гладкая, голая, в сырую погоду липкая. Кожица легко сдирается. Мякоть ломкая, белая, неедкая или слегка едкая.

Пластинки белые или бледно-желтые. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, белая или красноватая.

Съедобна, третьей категории. Используется жареной, вареной, соленой и маринованной.

Сыроежка желтая

Растет во влажных березовых и сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот. Встречается с июля по сентябрь, одиночно или группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем распростертая или воронко-видная, тонкая, гладкая, сухая, ярко-желтая. Кожица по краям легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, сухая, неедкая или слегка едкая, на разрезе сереет, а затем медленно чернеет.

Пластинки гриба кремово-белые, затем бледно-желтые, при подсыхании сереют. Ножка до 10 см длины, 1—2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, белая гладкая. На изломе, от надавливания и при высыхании сереет.

Съедобна, третьей категории. Используется жареной, вареной и соленой, при отваривании становится серой.

Сыроежка жгуче-едкая

Растет в лиственных и хвойных лесах, часто по окраинам сфагновых болот. Встречается с июля до октября, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, вдавленная в центре, с полосатым краем, влажная, розово-красная или пурпурная, липкая. Мякоть белая, розоватая, ломкая, на вкус жгуче-едкая.

Пластинки белые, у старых грибов желтоватые или сероватые. Ножка до 8 см длины и 1,5 см толщины, ровная, белая, иногда розоватая в нижней части.

Условно съедобна, третьей категории. После отваривания пригодна для солки и маринования. Рекомендуется отварить дважды и первый отвар слить.

Обладает антибиотическими свойствами.

Сыроежка красивая

Растет в березовых лесах на супесчаных почвах. Ее можно встретить в сентябре, одиночно или небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с углублением в центре, кроваво-красная, с неровной, размытой окраской. С возрастом выцветает и растрескивается. Кожица плохо отделяется от мякоти шляпки. Сама мякоть белая, плотная, не едкая на вкус, горьковатая.

Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, частые, разветвленные с перемычками. Ножка короткая, до 4 см длины и 2 см толщины, прямая или согнутая, белая, иногда с розоватым оттенком.

Съедобна, третьей категории. После отваривания используется вареной, жареной или для солки.

Сыроежка невзрачная

Растет в березовых, еловых, осиновых лесах, одиночно и группами. Встречается в августе – сентябре.

Шляпка до 5 см в диаметре, тонкомясистая, ломкая, в сырую погоду липкая, в сухую – матовая, розово-сероватая, красноватая или розово-пурпурная, в центре желтоватая, бурая или оливковая, край тупой, рубчатый. Кожица плохо отделяется. Мякоть белая, неедкая, ломкая.

Пластинки кремово-желтые, у старых грибов охристые. Ножка до 6 см длины, 1 см толщины, белая или светло-серая.

Съедобна, четвертой категории, используется только для солки.

Сыроежка синяя

Растет в еловых лесах, одиночно и группами. Встречается в августе – сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная в центре, синяя или сине-лиловая, причем окраска по краю светлее. Кожица легко отделяется от шляпки. Мякоть белая, плотная по сравнению с другими сыроежками, неедкая, без запаха.

Пластинки белые, прямые, часто разветвленные. Ножка до 5 см длины, 1—2 см толщины, белая, у старых грибов полая.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной,

а также для солки.

Сыроежка ломкая

Растет во влажных лесах, на опушках, в кустарниках. Встречается небольшими группами в августе – сентябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, плоско-выпуклая, с едва заметной вмятиной посередине, темно-красная, в центре синевато-зеленая, у старых грибов выцветающая. Кожица гладкая, легко отделяется от шляпки. Мякоть очень нежная, ломкая, белая, жгуче-едкая на вкус.

Пластинки приросшие, белые, узкие, частые. Ножка до 5 см длины, 1 см толщины, белая или розоватая, у основания вздутая.

Условно съедобна, четвертой категории. Используется только для солки. Перед засолом грибы нужно отварить и слить воду.

Сыроежка золотисто-красная

Встречается в лиственных и хвойных лесах, одиночно и небольшими группами. Плодоносит в июле – августе.

Шляпка до 13 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, оранжево-красная, оранжево-желтая или киноварно-красная с желтыми пятнами, с ребристым краем. Мякоть белая, под кожицей ярко-желтая, пресная на вкус, без ярко выраженного запаха. Пластинки бледно-охристые с желтым краем. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, бледно-желтая или ярко-желтая.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной, а также для солки.

Сыроежка буреющая

Распространена повсеместно, в различных лесах и кустарниках. Встречается в июле – сентябре.

Шляпка до 12 см, сначала выпуклая, затем распростертая, воронковидно-вдавленная, розовато-пурпурная, темно-пурпурная или желтовато-пурпурная. Кожица легко отделяется от шляпки. Мякоть белая, на изломе буреющая, с резким запахом, сладковатая на вкус. Пластинки приросшие или свободные, частые, белые, у старых грибов буреющие. Ножка до 10 см длины и до 2,5 см толщины, ровная, белая или розовато-фиолетовая, при надавливании темнеет.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной, соленой и маринованной.

Гигрофор бурый

Встречается группами в хвойных лесах среди мхов и вереска, с конца августа по начало ноября.

Шляпка до 6 см в диаметре, оливковая или оливково-коричневая, в центре слегка вдавленная, у молодых с загнутыми вниз краями, липкая, по краю желтоватая. Мякоть белая или желтоватая.

Пластинки нисходящие, толстые, желтые или светло-желтые, восковидные, редкие, у молодых закрыты хлопьевидно-волокнистым покрывалом, впоследствии образующим кольцо на ножке.

Ножка до 10 см длины и 1 см толщины, цилиндрическая, ровная, сплошная, оливково-буроватая, слизистая, с кольцом, которое у старых грибов исчезает.

Малоизвестный съедобный гриб. Используется в вареном, жареном, маринованном и соленом виде.

Вешенка обыкновенная

Растет на пнях, стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород. Плодоносит с июня до осенних морозов, часто очень большими колониями, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка боковая, полукруглая, уховидная или раковинообразная, у молодых с загнутым вниз краем, до 20 см по наибольшему диаметру, тонкомясистая, гладкая, серовато-желтоватая или буроватая, выцветающая до белой. Мякоть белая, мягкая, запах грибной, приятный.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые, желтеющие с возрастом, около ножки с перемычками. Ножка короткая, до 4 см длины и 2 см толщины, скошенная вбок, суженная книзу, в основании волосистая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жарения, в пироги, соленым и маринованным. Можно использовать для приготовления грибного экстракта.

Вешенка осенняя

Растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы. Плодоносит в сентябре – октябре, группами, часто срастаясь ножками.

Шляпка однобокая, уховидная, часто вытянутая, языковидная, до 15 см длины и 8 см ширины, серая или серо-бурая, с возрастом

становится грязно-охристой. Мякоть белая, рыхлая, без запаха.

Пластинки нисходящие, сначала белые, потом серовато-бурые с грязноватым оттенком. Ножка короткая и толстая, плотная, слегка опушенная. Иногда ножка отсутствует.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется так же, как вешенка обыкновенная.

Вешенка рожковидная Растет на стволах валежника, на пнях вязов и кленов. Начинает появляться в третьей декаде мая, плодоносит до середины августа, часто большими группами.

Шляпка достигает 12 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем воронковидная или рожковидная, белая или желтоватая, у старых грибов темнеющая до светло-коричневой. Мякоть толстая, плотная, белая, приятная на вкус и запах.

Пластинки далеко нисходящие по ножке, белые или слабо-желтоватые, редкие. Ножка размещена по центру или скошенная, белая или палевая.

Молодой гриб съедобен и очень вкусен. Используется вареным и жареным. Особенно хорош для супов, бульонов, соусов, для начинки пирогов и пельменей.

Полвишенник

Растет на земле в широколиственных лесах, садах, огородах, иногда на лугах, с июля по октябрь. Встречается довольно редко и не обильно.

Шляпка 4—10 см в диаметре, неправильная, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в середине, с волнистым краем. Цвет шляпки белый или желтоватый, у зрелых грибов сереющий. Мякоть белая, с мучнистым запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, сначала белые, затем розоватые. Ножка до 6 см длины и до 1,5 см толщины, книзу суженная, белая, гладкая или мучнистая.

Съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Лаковица розовая

Растет в лиственных и хвойных лесах, кустарниках, на сфагновых болотах. Встречается с июля по ноябрь, часто, но не обильно.

Шляпка до 5 см в диаметре, выпуклая или слегка вдавленная, тонко-мясистая, розово-буроватая. Мякоть тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой.

Пластинки редкие, толстые, одного цвета со шляпкой, с белым мучнистым налетом. Ножка до 10 см длины и до 1 см толщины, жесткая, продольно-волокнистая, внизу бело-войлочная.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Лаковица аметистовая (сиреневая)

Растет в лиственных и смешанных лесах с июля по ноябрь.

Шляпка до 6 см в диаметре, вначале выпуклая, затем плоская, лиловая или фиолетовая, выцветающая до беловатой, трещиновато-чешуйчатая, с волнисто-изогнутым краем. Мякоть тонкая, плотная, немного светлее шляпки, без заметного запаха.

Пластинки одного цвета со шляпкой, толстые, редкие, приросшие или слегка нисходящие. Ножка до 10 см длины и до 0,5 см толщины, одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая, жесткая, иногда перекрученная, с лиловыми хлопьями у основания.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Опенок осенний (настоящий)

Растет на пнях, на живых и валежных стволах, корневых лапах лиственных и хвойных деревьев. Появляется в конце августа или в начале сентября и плодоносит до устойчивых осенних морозов, большими колониями.

Шляпка до 10—15 см в диаметре, вначале выпуклая, почти шаровидная, затем плоская, с бугорком в центре. Края шляпки сначала завернуты внутрь, затем расправляются наподобие зонтика. Кожица буроватая, серо-коричневая или желто-коричневая, чешуйчатая, в центре более темная. Мякоть тонкомясистая, белая, с приятным грибным запахом.

Пластинки нисходящие, желтовато-белые, у старых грибов с ржавыми пятнами. Ножка до 15 см длины и 1,5 см толщины, цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, упругая, под шляпкой светлая, в нижней части коричневатая.

Общеизвестный съедобный гриб третьей категории. Используются только шляпки в вареном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде. Солить можно только после отваривания. Из размолотых пучков грибницы осеннего опенка изготовляют белковый хлеб для диабетиков.

Говорушка серая

Растет в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках, в садах. Появляется в августе – сентябре, группами, иногда образует «ведьмины круги».

Шляпка до 10—20 см в диаметре, мясистая, выпуклая с подвернутым вниз краем, затем выпукло-распростертая, с утолщенным центром, серая, по краям более светлая, гладкая, сухая. Мякоть белая, плотная, толстая, приятная на вкус и запах.

Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, вначале беловатые, затем желтоватые. Ножка до 12 см длины и до 3 см толщины, в основании утолщенная, плотная, вначале беловатая, затем сероватая, у молодых грибов сплошная, у старых с полостью внутри.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым и маринованным. Пригоден для сушки.

Говорушка гигантская

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах. Встречается с августа по октябрь, иногда образует «ведьмины кольца».

По внешности гриб напоминает подгруздок белый. Шляпка достигает 30 см в диаметре, но обычно бывает до 10—15 см, вначале выпукло-распростертая, в центре вдавленная, затем воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая или желтоватая, иногда с кофейным оттенком, гладкая, шелковистая или тонкочешуйчатая. Мякоть толстая, плотная, белая, с приятным запахом.

Пластинки нисходящие, одного цвета со шляпкой. Ножка до 8 см длины и до 4 см толщины, плотная, белая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Молодые грибы после отваривания используются вареными (первый отвар слить!), жареными и солеными. Используется также для сушки. Старые грибы слегка горчат.

В говорушке гигантской содержатся антибиотики клитоцибин А и В, убивающие туберкулезные бактерии.

Говорушка ворончатая

Растет в лиственных и смешанных лесах, в кустарниках, на пастбищах с июля по октябрь, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, тонкая, сначала слабо-

выпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная, с тонким извилистым краем, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки белые, частые, узкие, спускаются далеко на ножку. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, эластичная, губчатая, одного цвета со шляпкой, в основании слегка утолщенная, с белыми волосками.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используются только шляпки, причем после предварительного отваривания. Этот гриб можно употреблять в пищу жареным и вареным, а также солить и сушить.

Говорушка душистая (анисовая)

Растет в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь. Встречается редко, одиночно и небольшими группами.

Шляпка небольшая, 5—9 см в диаметре, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, потом распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, у основания утолщенная, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После предварительного отваривания его можно мариновать, а также использовать в свежем виде как приправу для супов.

Говорушка булавоногая

Растет в широколиственных смешанных и хвойных лесах с примесью березы. Встречается одиночно или небольшими группами с августа по октябрь. Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, затем плоская с бугорком в центре, иногда коническая, серая, пепельно-серая или светло-коричневая, гладкая, с завернутым, затем опушенным краем. Мякоть мягкая, светло-серая или пепельно-бурая, со слабым запахом корицы.

Пластинки низбегающие по ножке, белые или кремово-серые, редкие, широкие. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, булавовидно-утолщенная книзу, одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая, в нижней части опушенная.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После предварительного отваривания его можно жарить, солить,

мариновать.

Рядовка фиолетовая

Распространена в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Плодоносит в сентябре – октябре большими группами, часто образуя «ведьмины круги».

Весь гриб фиолетовый. Шляпка до 15 см в диаметре, плоско-выпуклая, с тонким загнутым краем, мясистая, голая, буро-фиолетовая, позднее выцветающая, водянистая, влажная. Мякоть у молодых грибов ярко-фиолетовая, позднее выцветает.

Пластинки почти свободные, частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые. Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, внизу слегка утолщенная, с фиолетово-бурым войлочным мицелием, в раннем возрасте фиолетовая, позднее беловатая, под шляпкой беловато-мучнистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используется свежим, соленым, маринованным и консервированным после обязательного отваривания. Содержит в небольшом количестве вредное вещество – гемолизин, который разрушается при отваривании.

На рядовку фиолетовую похож несъедобный фиолетовый паутинник. Его можно отличить по характерной паутинистой вуали, окутывающей пластинки.

Рядовка красно-бурая

Растет в лиственных, преимущественно березовых лесах в августе – октябре, одиночно, но чаще группами, иногда образуя «ведьмины круги».

Весь гриб красновато-бурый. Шляпка достигает до 15 см в диаметре, у молодых грибов округло-коническая, у взрослых распростертая, красно-бурая, в центре более темная, по краям светлее. Мякоть белая, горьковатая на вкус.

Пластинки частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с красноватыми пятнами. Ножка до 12 см длины и до 1,5 см толщины, коричневая или красновато-бурая, вверху желтая, волокнистая, мякоть ножки серно-желтая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После отваривания используется для солки. На рядовку красно-бурую похожа несъедобная рядовка бело-коричневая, у которой темно-каштановая шляпка, белые пластинки и ножка с белой мякотью.

Рядовка желто-красная

Растет на сосновых пнях и около них, иногда большими колониями с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у взрослых плоско-выпуклая, красновато-желтая, с сиреневым оттенком. Цвет шляпке придают многочисленные мелкие красноватые волокнистые чешуйки. Мякоть желтая, толстая, мягкая.

Пластинки приросшие к ножке, золотисто-желтые, по краю слегка опушенные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая или утолщенная у основания, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После предварительного отваривания используется жареным и для солки.

Рядовка чешуйчатая

Растет в хвойных лесах, чаще всего в молодых сосновых посадках, с конца июля по октябрь. Плодоносит большими группами, нередко образуя «ведьмины круги».

Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелко-чешуйчатая и более темная, сухая, у молодых грибов округло-колокольчатая с завернутым книзу краем, у взрослых плоско-округлая. Мякоть белая, толстая, плотная, запах острый, вкус горьковатый.

Пластинки приросшие, сначала белые, затем с красновато-коричневыми пятнами. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, плотная, иногда полая, мучнистая. В верхней части ножки цвет белый, книзу переходит в коричневый.

Гриб условно съедобен, среднего качества. Используется в свежем и соленом виде. Встречаются негорькие, слабогорькие и горькие разновидности, поэтому перед приготовлением блюд или засолкой грибы необходимо отварить, а отвар слить.

Зеленушка

Растет в хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах, на сухих песчаных почвах. Плодоносит с середины августа до поздней осени, нередко большими колониями.

Шляпка до 12 см в диаметре, мясистая, вначале выпуклая, позднее почти плоская, зеленовато-желтоватая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, у молодого гриба клейкая, с

волнистым, нередко потрескавшимся краем. Мякоть плотная, белая или бледно-желтоватая.

Пластинки почти не приросшие к ножке, лимонные или зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка короткая, до 5 см длины и до 2 см толщины, почти скрытая в земле, сплошная, одного цвета со шляпкой, гладкая или с мелкими чешуйками.

Съедобен, четвертой категории. Зеленушки жарят, варят, маринуют, реже солят. При отваривании эти грибы зеленеют еще сильнее.

В зеленушке содержатся антикоагулянты – вещества, препятствующие свертыванию крови.

Зеленушка похожа на ядовитую рядовку серно-желтую, но та отличается от зеленушки шляпкой с тонкой мякотью, длинной и тонкой ножкой, а также горьким вкусом и неприятным запахом.

Рядовка серая

Растет на песчаной почве в хвойных, преимущественно сосновых лесах с августа до осенних заморозков, одиночно и небольшими группами.

Распространена повсюду, но встречается довольно редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, волокнистая, слизисто-липкая, вначале плоско-выпуклая, затем полураспростертая, от светло-серого до темно-серого цвета, часто с желтоватым или лиловым оттенком, в центре темнее, чем по краю, с радиальными темными полосками. Мякоть ломкая, белая, на воздухе слегка желтеет, со слабым запахом муки, пресная на вкус.

Пластинки белые, затем светло-желтые или голубовато-сероватые, редкие, широкие. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, ровная, белая, затем желтоватая или сероватая, волокнистая, сидит глубоко в почве.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым и маринованным.

Рядовка обособленная

Встречается в лиственных и хвойных лесах, в сыроватых местах в августе – сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, с коническим бугорком, темновато-оливковая, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые. Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая. Вкус горьковатый, запах свежей муки.

Пластинки белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, вильчато-разветвленные. Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, мелкочешуйчатая, зеленовато-белая вверху, грязно-серая внизу, при основании вздутая.

Гриб съедобен. После отваривания пригоден для засола.

Опенок зимний

Растет большими тесными группами на отмирающих деревьях и пнях различных лиственных пород. Встречается на вязе, ильме, реже на иве, тополе, осине, липе. Плодоносит обычно поздней осенью, в конце сентября или в начале октября. Растет даже после выпадения снега, до устойчивых морозов.

Шляпка небольшая, от 2 до 10 см в диаметре, медово-желтого или ржаво-желтого цвета, в центре более темная, буроватая, тонкомясистая, голая, гладкая, липкая, при подсыхании блестящая, у молодого гриба плоско-выпуклая, у зрелого – почти плоская. Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки светло-желтые или кремовые, с возрастом темнеющие, редкие, широкие, слабо прикрепленные к ножке. Ножка цилиндрическая, до 10 см длины и до 1 см толщины, упругая, плотная, внизу бархатистая, темно-коричневая до черного, вверху светлая, желтоватая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используются шляпки и верхние части ножек молодых грибов в жареном, вареном, сушеном, маринованном и соленом виде.

Опенок зимний можно выращивать искусственно на древесине или опилках.

Опенок луговой

Растет на дерновой почве на лугах, выгонах, пастбищах, в лесу, на полянах, опушках, вдоль дорог, нередко образует «ведьмины круги». Встречается с конца мая до начала ноября. Старые плодовые тела лугового опенка не сгнивают, а засыхают – за это свойство его относят к негниючникам.

Шляпка до 5 см в диаметре, у молодых грибов конусовидно-выпуклая, у зрелых плоская с тупым бугорком в центре, кремовая, серовато-желтая или охристо-желтая, с волнисто-изогнутым краем, голая, гладкая, в сырую погоду липкая. Мякоть тонкая, кремовая, с приятным грибным запахом.

Пластинки широкие, редкие, светло-палевые. Ножка до 7 см длины и до 0,8 см толщины, цилиндрическая, волокнистая,

плотная, палевая с белым мучнистым налетом.

Гриб съедобен. Используется вареным и жареным, а также для сушки, солки и маринования.

Мухомор серо-розовый

Встречается в лиственных и смешанных лесах на гумусовых почвах с июля до октября, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, вначале округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, на изломе и в местах червоточин краснеет.

Пластинки свободные, белые, у взрослых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, в основании клубневидно утолщенная, сначала белая, затем красноватая с кольцом. Кольцо свисающее, белое, широкое, пленчатое, сверху полосатое, внизу с розоватыми волокнами. Влагалище приросшее к основанию ножки в виде концентрических складок.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жаркого. Его можно использовать в пищу только при полной уверенности в правильном определении гриба.

Мухомор серо-розовый можно спутать с очень ядовитым мухомором пантерным. У мухомора пантерного мякоть и пластинки никогда не краснеют, а кольцо не бывает полосатым или рубчатым.

Поплавок серый

Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь. Встречается редко и единично.

Шляпка диаметром до 10 см, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых почти плоская, с бугорком в центре, с ребристым или рубчатым краем, от светло-серого до коричневатого цвета. Кожица шляпки сухая, у молодых с белыми хлопьями, позднее исчезающими. Мякоть гриба тонкая, белая.

Пластинки свободные, белые, частые, широкие. Ножка до 15 см длины и до 2 см толщины, белая, слабо чешуйчатая или гладкая, расширена в основании и помещена в широкое, мешковидное влагалище, белое, серое или буроватое, глубоко погруженное в землю. Кольца на ножке нет.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жаркого.

Поплавок белый

Встречается осенью в березовых или хвойных лесах с примесью березы, очень редко и не обильно.

Весь гриб снежно-белый. В остальном похож на поплавок серый.

Съедобен, используется вареным и жареным.

Поплавок желто-коричневый Растет в хвойных и лиственных лесах с примесью березы. Встречается довольно часто, как единичными экземплярами, так и небольшими группами.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плоско-распростертая с бугорком в центре, желтовато-буроватая или коричневая, гладкая, иногда с хлопьевидными остатками покрывала, край рубчатый. Мякоть тонкая, мягкая, нежная, белая, без особого запаха, с приятным сладковатым вкусом.

Пластинки свободные, белые или желтоватые, частые, широкие. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, беловатая или рыжевато-бурая, без кольца, с хлопьевидным налетом, основанием погружена в мешковидное влагалище желтоватого или розоватого цвета.

Съедобен, используется вареным и жареным.

Чтобы не спутать поплавки с мухоморами, нужно запомнить, что они отличаются от мухоморов отсутствием кольца на ножке.

Вольвариелла шелковистая

Растет на стволах валежника лиственных деревьев, преимущественно кленов, ив, тополей. Появляется в конце июля. Встречается редко.

Шляпка вначале заключена в наружное покрывало (вольву), отсюда произошло название гриба. По мере роста гриба вольва разрывается и образует при основании ножки мешковидное влагалище. Молодая шляпка колокольчатая, позднее распростертая, до 20 см в диаметре, чисто-белая, шелковистая. Мякоть толстая, белая, с возрастом желтеющая.

Пластинки свободные, у молодых грибов белые, затем розоватые. Ножка до 15 см длины и до 2 см толщины, в основании вздутая, кверху утонченная, белая, плотная, иногда изогнутая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После отваривания употребляется вареным и жареным (отвар слить!).

Олений гриб (плютей олений)

Растет на пнях, на гниющей древесине лиственных и хвойных деревьев с июня по октябрь, одиночно или небольшими группами в 2—3 гриба.

Шляпка до 12 см в диаметре, блестящая, сухая или слабослизистая, продольно-волокнистая, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых – распростертая. Окраска шляпки изменчива – серая, серо-бурая, каштаново– или желто-коричневая, темно-бурая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки свободные (не прикрепленные к ножке), широкие, частые, сначала белые, затем красновато-мясного цвета. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая или слегка расширенная к основанию, белая или буроватая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная, продольно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в суп без предварительного отваривания. Его можно солить, мариновать и сушить для приготовления грибного порошка.

Гриб-зонтик пестрый

Растет на песчаных и известковых почвах в изреженных лесах и кустарниках, на лесных опушках, полянах, вырубках, вдоль дорог, в садах и парках, иногда образует «ведьмины кольца». Появляется с августа по сентябрь.

Шляпка достигает 30 см в диаметре, у молодых грибов яйцевидно-округлая, затем колокольчатая, а у зрелых грибов распростертая, словно зонтик (отсюда и название гриба), в центре с бугорком, беловатая, сероватая или серо-бурая, в середине более темная, с крупными, мягкими коричнево-бурыми чешуйками, легко отделяющимися от кожицы. Мякоть белая, рыхлая, толстая, на изломе не изменяется, без особого запаха, с приятным вкусом.

Пластинки свободные, отделены от ножки воротничком, белые или бледно-кремовые, с возрастом слегка краснеющие, частые, широкие, с ровным краем. Ножка до 35 см длины и до 3 см толщины, с клубневидным основанием, светло-буроватая с темно-бурыми волокнистыми чешуйками, с подвижным широким, беловатым, отстающим двойным кольцом.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в молодом возрасте, пока шляпка сохраняет

яйцевидную форму. Его можно варить, жарить и сушить для приготовления грибного порошка.

Гриб-зонтик белый (полевой)

Растет на лесных полянах, вдоль дорог, в старых парках, на лугах, пастбищах с июля по сентябрь. Встречается небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, белая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, с растрескивающейся кожицей, сначала округлая, затем постепенно раскрывается до зонтиковидной, хлопьевидно-опушенная по краю. Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом, на изломе не меняет цвет.

Пластинки свободные, белые или кремовые, частые, с ровным краем, образуют вокруг ножки хрящевидный воротничок. Ножка до 10 см длины и до 1 см толщины, белая или буроватая, с подвижным белым кольцом, клубневидная в основании.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным и сушеным.

Гриб-зонтик девичий

Растет в сосновых и смешанных лесах, на лугах. Встречается с августа по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем конусовидная, у старых грибов зонтиковидная с бугорком в центре, белая, беловатая или серовато-буроватая, к середине темнее и голая, ближе к краю покрыта белыми волокнистыми чешуйками, сухая, с бахромчатым краем. Мякоть белая, в основании ножки красноватая, с запахом редьки, без особого вкуса.

Пластинки свободные, сросшиеся не доходя до ножки и образующие вокруг нее воротничок, белые с розовым оттенком, с возрастом темнеют. Ножка до 15 см длины и 1 см толщины, суживающаяся кверху, с клубневидным основанием, белая или грязно-белая, полая, волокнистая, с широким, отстающим, подвижным беловатым кольцом.

Съедобен, используется вареным, жареным и сушеным.

Гриб-зонтик краснеющий (лохматый)

Растет в хвойных и лиственных лесах и парках с июня по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, яйцевидная, впоследствии

раскрывающаяся в зонтик с бугорком в центре, серовато-бурая или коричневая, в середине темнее, голая с крупными, широкими коричневыми чешуйками, часто расположенными концентрическими кругами, сухая, волокнистая, трещиноватая. Мякоть белая, на изломе краснеет (особенно мякоть ножки), с приятным запахом, без особого вкуса.

Пластинки свободные, с воротничком вокруг ножки, белые, затем красноватые, широкие, частые, с ровным краем. Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, кверху суженная, с клубневидным основанием, беловатая или красно-коричневая, голая, полая, продольно-волокнистая, с белым или буроватым, широким, отстающим, подвижным кольцом в верхней части.

Съедобен, используется вареным, жареным и сушеным.

Шампиньон обыкновенный

Растет на богатой перегноем почве в хвойных и лиственных лесах, на полянах, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, у дорог. Встречается обычно группами, иногда очень большими, с мая по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная с загнутым вниз краем, у зрелых – выпукло-распростертая. Кожица белая или кремово-белая, с возрастом становится светло-охристой, сухая, гладкая или с мелкими буроватыми чешуйками в серединной части, при надавливании желтеет. По краю могут сохраняться остатки покрывала. Мякоть белая, плотная, на изломе охристая, с приятным грибным запахом.

Пластинки свободные, не прикрепленные к ножке, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, а у старых грибов темно-коричневые, почти черные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, прямая или слегка утолщенная к основанию, белая, волокнистая, у старых грибов иногда полая. Кольцо однослойное, расположено чуть выше середины ножки.

Гриб съедобный, второй категории. Используется без отваривания жареным, тушеным, в супах, соусах. Можно мариновать и сушить.

Шампиньон обыкновенный похож на бледную поганку, его можно отличить от нее по отсутствию мешковидного «котелка» у основания ножки и по розовым пластинкам (у бледной поганки они белые).

Шампиньон луговой

Растет на пастбищах, лесных полянах, в садах и парках с мая до ноября. Нередко встречается большими группами.

Шляпка до 20 см в диаметре, у молодых грибов полукруглая или округло-колокольчатая с завернутым краем, у старых выпукло-распростертая, белая или чуть буроватая, от прикосновения желтеющая, сначала хлопьевидно-мучнистая, затем шелковистая или чешуйчатая, сухая, иногда с остатками покрывала по краю. Мякоть белая, на изломе розовеет, затем темнеет, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки свободные, у молодых белые, у зрелых красноватые, шоколадно-бурые, черные. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, утолщенная к основанию, белая, позднее желтеющая, волокнистая, сплошная, с широким, белым перепончатым кольцом, расположенным на середине ножки.

Гриб съедобен, третьей категории. Используется так же, как и шампиньон обыкновенный.

Шампиньон лесной

Растет на азотистых почвах в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в ельниках, с июля до ноября, одиночно и группами. Часто встречается около муравейников.

Шляпка до 12 см в диаметре, вначале яйцевидно-колокольчатая с подвернутым краем, затем плоско-выпуклая, буровато-коричневая, в середине более темная, мелкочешуйчатая или волокнистая. По краю могут сохраняться остатки покрывала. Мякоть белая, на разрезе розовеющая или краснеющая, сладковатая на вкус. Запах кисловатый, приятный.

Пластинки свободные, частые, белые, затем грязно-розовые, у старых грибов темно-коричневые. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, в основании утолщенная, внутри полая, грязновато-белая, с белым, узким и тонким пленчатым кольцом (часто исчезающим).

Съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Навозник белый (лохматый)

Растет небольшими группами на унавоженных почвах, на лугах, пастбищах, огородах, в заброшенных парниках, на цветочных клумбах, газонах, в подвалах, у навозных и компостных куч, на богатых перегноем местах.

Встречается часто, небольшими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодого гриба удлиненно-

яйцевидная, позднее колокольчатая, белая, на верхушке буроватая или охристая, с широкими, желтоватыми, концентрически расположенными чешуйками, с лохматым краем. Мякоть белая, темнеющая, тонкая, хрупкая.

Пластинки свободные, широкие, частые, сначала белые, при созревании розовеют, затем темнеют и становятся черными. Ножка цилиндрическая, до 15 см длины и до 3 см толщины, в основании утолщенная, с мешковидным влагалищем, белая, продольно-волокнистая, с белым, узким, подвижным, быстро исчезающим кольцом.

При созревании шляпка гриба вместе с пластинками расплывается в черную жидкость, содержащую споры, которая постепенно капает с краев шляпки.

Гриб съедобен только в молодом возрасте, пока его пластинки чисто-белые. При малейшем потемнении пластинок использовать в пищу навозник нельзя. После сбора его нужно готовить сразу же – он не выдерживает даже непродолжительного хранения.

Молодые грибы можно варить, жарить, мариновать и сушить, но при употреблении их в пищу нельзя пить спиртные напитки – это может вызвать отравление. За это свойство навозники белый и серый даже используются как антиалкогольные средства.

Навозник серый

Как и предыдущий навозник, этот гриб растет на унавоженных, богатых перегноем почвах, на полях, огородах, в садах, на свалках, у конюшен, навозных и компостных куч, в лесу на вырубках, около древесных стволов и пней лиственных пород. Встречается часто, большими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, серая или серовато-коричневая с бурыми мелкими чешуйками, в центре более темная, радиально-рубчатая, у молодого гриба яйцевидная, затем широко-колокольчатая с растрескивающимся краем. Мякоть белая, быстро темнеющая, тонкая, хрупкая, с приятным запахом, сладковатая на вкус.

Пластинки свободные, широкие, у молодых грибов белые, затем темно-бурые, у старых грибов черные. Ножка белая, в основании слегка буроватая, гладкая, цилиндрическая, до 20 см длины и 3 см толщины, с белым, быстро исчезающим кольцом. При созревании шляпка и пластинки гриба расползаются в черную жидкость.

Гриб съедобен только в молодом возрасте, до потемнения пластинок. Используется в пищу вареным, жареным и

маринованным. Как и навозник белый, его нельзя употреблять вместе с алкогольными напитками.

Ложноопенок Кандоля (псатирелла Кандоля)

Растет на земле, на трухлявых пнях, на сухой и обработанной древесине лиственных пород, реже на живых лиственных деревьях. Встречается в садах, в парках, вдоль дорог, обычно большими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкая, немного водянистая, сначала колокольчатая, затем округло-распростертая с бугорком в центре, растрескивающаяся. Цвет шляпки беловатый, буроватый или охристо-кремовый, край волнистый, часто с белыми, свисающими остатками покрывала. Мякоть тонкая, белая, ломкая, с приятным вкусом, без особого запаха.

Пластинки сначала серовато-розовые или серо-фиолетовые с более светлым краем, позднее темно-коричневые. Ножка до 10 см длины и до 0,8 см толщины, часто изогнутая, полая, цилиндрическая, волокнистая, слегка утолщенная в нижней части, белая или кремовая, сверху пушистая, без кольца.

Гриб съедобен. Используется вареным и жареным.

Опенок летний

Растет на пнях, сухостойных стволах и в дуплах лиственных (реже хвойных) пород с июня по октябрь. Встречается большими колониями.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкомясистая, сначала выпуклая, затянутая снизу паутинистым покрывалом, затем плоско-выпуклая, у старых грибов распростертая с бугорком в центре, охряно-желтая, желто-бурая или рыжевато-коричневая, иногда с концентрическими, водянистыми просвечивающими полосами по краю, в центре более светлая.

Мякоть гриба буроватая, водянистая, с приятным вкусом и запахом влажной древесины.

Пластинки слегка нисходящие по ножке или приросшие к ней, у молодых грибов беловатые, у зрелых ржаво-коричневые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, цилиндрическая, зауженная к основанию, часто изогнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым кольцом. Над кольцом беловатая или кремовая, голая, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Съедобен, четвертой категории. Употребляется только шляпка, так как ножки очень жесткие. Используется без отваривания для супов, жарения, соления и маринования. Это

один из немногих грибов, которые разводятся искусственно для продажи.

В лесу его можно перепутать с ядовитым опенком серно-желтым. Тот отличается более яркой серно-желтой окраской и ярко-желтым, у старых грибов зеленоватым оттенком пластинок.

Чешуйчатка золотисто-желтая

Растет на перегнойной почве в огородах, парках и лесах. Появляется с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами. Встречается довольно редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем округло-распростертая, с широким бугорком в центре, желтоватая или серно-желтая, покрытая широкими темными чешуйками, выцветающая, гладкая, растрескивающаяся. Мякоть желтоватая, в ножке буроватая.

Пластинки приросшие к ножке, серно-желтые или ржаво-бурые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, с кольцом вверху, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, серно-желтая, в нижней части буроватая, с быстро исчезающим волокнистым кольцом, у молодых грибов с ржавыми чешуйками, затем голая, слизистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб среднего качества. После отваривания используется вареным и жареным, маринованным и соленым.

Чешуйчатка ворсистая

Растет на пнях, на отмирающих и живых стволах лиственных деревьев, часто большими группами с августа по ноябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, выпуклая, шафранно-желтая или желто-буро-охристая, покрыта толстыми, темно-бурыми, частыми, оттопыренными чешуйками. Мякоть кремовая, затем желтоватая, с запахом и вкусом редьки.

Пластинки приросшие к ножке или немного нисходящие, у молодых грибов желтоватые, у зрелых зеленовато-коричневые или темно-коричневые. Ножка до 10 см длины и 2 см толщины, одного цвета со шляпкой, с кольцом, густо покрыта отстающими чешуйками.

Гриб условно съедобен, но невкусный. После отваривания можно использовать для маринования.

Чешуйчатка ранняя

Растет на перегнойной почве в лиственных лесах, парках и огородах. Встречается с мая до ноября, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с небольшим округлым бугорком в центре, беловатая или желтовато-буроватая, гладкая, растрескивающаяся. Мякоть белая, сладковатая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, сначала беловатые, затем рыжеватые, по краю белые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, с беловатым кольцом в верхней части, почти белая, в нижней части буреющая, полая, мучнистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После отваривания можно использовать вареным и жареным, маринованным и соленым.

Колпак кольчатый

Растет в сыроватых мшистых местах, на подзолистой почве, в хвойных, смешанных и лиственных лесах, особенно в черничниках с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала колокольчатая, позднее плоско-выпуклая с широким тупым бугорком в центре, желтовато-буроватая с розовым оттенком, с тонким, белым, мучнистым налетом в средней части, нередко с волнистым краем.

Мякоть белая, затем желтоватая, с приятным вкусом, без особого запаха.

Пластинки приросшие к ножке, у молодых грибов белые, у зрелых глинисто-бурые или охристо-бурые. Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, белая или желтоватая, с кольцом, слегка утолщенная к основанию. Над кольцом слабочешуйчатая, ниже кольца гладкая, волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется без отваривания свежим, маринованным и соленым.

От мухоморов отличается окраской пластинок. У мухоморов они всегда белые.

Строфария сине-зеленая

Растет на почве в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в кустарниках, в садах и парках, на пастбищах. Часто встречается в молодых сосновых и еловых посадках. Появляется одиночно и группами с июля по октябрь.

Весь гриб синевато-зеленый. Шляпка до 8 см в диаметре,

сине-зеленая или зеленовато-голубая, с возрастом выцветающая до желтоватой, слизисто-клейкая, у молодых грибов колокольчатая, затем полураспростертая, нередко с белыми остатками покрывала по краю. Мякоть тонкая, сначала голубоватая, затем желтоватая, со слабым запахом и вкусом редьки.

Пластинки приросшие к ножке, сначала светлые, затем красновато-серые до фиолетово-бурых, тонкие, редкие, широкие. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, бледно-синеватая или зеленоватая, покрытая клейкой слизью, с узким перепончатым, иногда исчезающим кольцом. Выше кольца ножка гладкая, ниже – с белыми, хлопьевидными чешуйками. Кольцо беловатое, с возрастом буреющее.

Условно съедобный гриб четвертой категории. После отваривания используется вареным и жареным, маринованным и соленым.

Паутинник желтый

Растет в лиственных и хвойных лесах. Чаще всего встречается в березняках в августе – сентябре, одиночно и большими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодоых грибов округлая, у зрелых выпуклая или слегка уплощенная, желтовато-бурая или охристая, во влажную погоду слизистая, в центре слегка чешуйчатая, по краю блестящая. Края шляпки соединены с ножкой паутинистым покрывалом. Мякоть толстая, беловатая или буроватая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, сначала беловатые, затем сиреневые или серовато-голубоватые, у старых грибов – светло-глинистые или коричневые, широкие, с неровными зубчатыми краями. Ножка до 12 см длины и до 2 см толщины, плотная, цилиндрическая с клубневидным вздутием в основании, желтовато-беловатая, с несколькими темными чешуйчатыми поясками, оставшимися от паутинистого покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Используется вареным и жареным, соленым, маринованным.

Паутинник прямой

Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в осинниках с июня по октябрь. Встречается довольно редко, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем

плоская, иногда с притуплённым бугорком в центре, охристо-бурая, слизистая, клейкая, при высыхании блестящая. Мякоть белая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, у молодых грибов голубовато-сероватые, у старых глинисто-коричневые. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, с несколькими коричневыми поясками, оставшимися от паутинистого покрывала.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Используется после отваривания вареным и жареным, соленым, маринованным.

Лисичка настоящая

Широко распространена в смешанных и хвойных лесах, преимущественно сосновых, очень любит зеленый мох. Растет, как правило, большими скоплениями, почти не бывает червивой. Встречается с июля по октябрь.

Весь гриб яично-желтой или бледно-оранжевой, выцветающей с возрастом окраски. Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая или плоская, с завернутым краем, у зрелых воронковидная, с сильно волнистым краем.

Мякоть гриба желтоватая, сухая, плотная, резиново-упругая, приятная на вкус и запах.

Пластинки складчатые, нисходящие далеко на ножку, разветвленные, толстые, редкие. Ножка плавно расширяется кверху, без различимой границы переходя в шляпку, плотная, желтая, гладкая, до 7 см длины и 3 см толщины, цилиндрическая, сплошная.

Гриб съедобен, третьей категории. Идет в государственные заготовки для консервирования. Используется без предварительной обработки вареным и жареным.

Впрок заготавливается в виде отварных консервов (в банках), а также может идти на маринование и засолку (горячим способом).

По содержанию каротина лисичка превосходит все общеизвестные грибы. Кроме каротина, этот гриб содержит много других витаминов и обладает антибактериальными свойствами. В некоторых странах лисичку используют для профилактики раковых заболеваний.

Лисичка воронковидная

Растет в лиственных, смешанных и хвойных лесах на кислых почвах. Встречается с июля по октябрь, обычно группами.

Весь гриб желтый или желто-оранжевый. Шляпка до 6 см в диаметре, воронковидная с сильно волнистым или лопастным краем. Мякоть мясистая, плотная, желтоватая.

Нижняя часть шляпки складчатая. Складки разветвленные, напоминают пластинки. Ножка плавно расширяется кверху, граница между ножкой и шляпкой различима. У зрелых грибов в ножке появляется полость, нередко растрескивающаяся наружу в центре шляпки.

Гриб съедобен, используется так же, как лисичка настоящая.

Трутовик чешуйчатый (трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец)

Растет на живых и сухостойных деревьях различных широколиственных пород, но чаще всего на вязе, ильме и клене. Плодовые тела появляются ежегодно в середине мая. Собирать их можно в мае – июне.

Шляпка вначале округлая, затем почковидная или веерообразная, к основанию несколько вдавленная, до 30 см в диаметре и до 6 см толщины. Отдельные плодовые тела могут достигать 50 см и даже больше. Тело шляпки упруго-мясистое, сверху она желтоватая, кремовая, охристая или цвета глины, с крупными буроватыми, концентрически расположенными чешуйками. Мякоть белая или кремовая, с приятным грибным запахом.

Нижняя сторона шляпки трубчатая, белая или желтоватая, трубки большого диаметра и неглубокие, форма пор угловатая, неправильная.

Ножка очень короткая, боковая, изогнутая, толстая и плотная, в верхней части сетчато-пористая, белая или желтоватая, у основания темно-бурая или почти черная. Расширяясь кверху, переходит в шляпку.

Мякоть сначала мягкая, мясистая, затем одревесневает и становится несъедобной.

Гриб съедобен в молодом возрасте. Употребляется вареным, жареным, сушеным, в виде грибного порошка. После отваривания пригоден для засола.

Трутовик разветвленный

Растет у основания стволов и пней лиственных деревьев, преимущественно на дубе, клене, липе. Встречается довольно редко, с августа по ноябрь.

Плодовое тело достигает 50 см и состоит из многочисленных

ветвистых белых пеньков, несущих на себе маленькие шляпки. Пеньки у основания соединены в общую клубневидную ножку. Шляпки от 1,5 до 4 см в диаметре, округлые, плоско-выпуклые, с небольшими углублениями в центре, светло-бурые или серовато-бурые. Мякоть белая, мясистая, с приятным запахом и вкусом.

Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочки белые, очень короткие, далеко низбегающие вниз по пеньку.

Съедобный гриб, четвертой категории. Используется в вареном, жареном, сушеном и соленом виде.

Гриб-баран (грифола, трутовик листоватый)

Это один из самых крупных трутовиков. Его плодовое тело достигает 1 м в диаметре и весит до 20 кг. Появляется в конце лета у основания стволов и пней старых лиственных деревьев, особенно дуба. Встречается довольно редко и не каждый год. Плодовое тело состоит из многочисленных плоских, тонких, бесформенно-волнистых шляпок, сидящих на ветвящихся пеньках, которые сливаются в общее основание.

Шляпки мясисто-кожистые, клинообразно суженные в ножку. Ножки до 10 см длины и до 1 см толщины. Сверху шляпки желто-серые или серовато-бурые, к основанию несколько светлее. Нижняя сторона шляпок трубчатая, мелкопористая, белая. Мякоть белая, с сильным приятным запахом.

Весь гриб (шляпка и ножки) съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и для приготовления грибного порошка.

Плодовые тела грифолы растут очень быстро. За 8—10 дней они достигают 10 кг и более, поэтому даже самые большие грибы имеют молодую мякоть, полностью пригодную к употреблению. Гриб не поражается насекомыми, не бывает червивым.

Трутовик зимний

Встречается с ранней весны до зимних морозов на стволах, корнях и пнях ивы, березы, ольхи, рябины, орешника и других лиственных пород.

Шляпка эластичная, затем кожистая, выпуклая или плоская, до 10 см в диаметре и до 0,8 см толщины. Сверху окрашена в желтый, ржавый, серовато-бурый или почти черный цвет. Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочки короткие, до 3 мм длины, беловатые, позднее бледно-кремовые.

Ножка центральная, плотная, цилиндрическая, до 6 см длины и до 1 см толщины, бархатисто-чешуйчатая, желтовато-сероватая

или коричневая.

Съедобны молодые шляпки. Используется вареным и жареным.

Трутовик серно-желтый

Растет на живых и сухостойных стволах ивы и дуба, реже на липе, тополе, березе и ольхе. Плодовые тела появляются с середины мая до конца августа.

Плодовые тела сидячие или с короткой ножкой. Их шляпки рыхло-мясистые, часто сросшиеся в черепицеобразные массы, у молодого гриба довольно сочные, сырообразные, округлые или в виде веерообразных пластинок. Края пластинок тупые, ровные, у старых грибов волнистые и тонкие.

Шляпки сверху оранжевые со слабым розоватым оттенком, с возрастом бледнеющие до светло-кожаного или грязно-бледно-охряного цвета. Нижняя сторона шляпок трубчатая, серно-желтого цвета.

Мякоть слегка желтоватая, с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. В пищу используются только молодые плодовые тела, вареными и жареными.

Предварительно гриб нужно залить водой и вымачивать 12 часов, затем варить не менее часа.

Печеночница обыкновенная

Растет на свежих дубовых пнях и на живых старых дубах, чаще всего в дуплах, у основания стволов. Встречается редко, появляется во второй половине июля и плодоносит до первых заморозков.

Плодовое тело сидячее или с короткой боковой ножкой. Молодой гриб похож на сырую печенку, отчего, видимо, и произошло его название. Плодовые тела печеночницы могут достигать 30 см в диаметре и весить более 15 кг.

Шляпки одиночные или сросшиеся основаниями по 2—3 лопасти, желвакообразные, с возрастом становятся языкообразно вытянутыми. Верх шляпок красновато-бурый. В молодом виде плодовые тела сочные, мясистые, при старении становятся жесткими и грубоволокнистыми. Мякоть толстая, пропитана красноватым соком. На разрезе виден мраморный рисунок от радиальных белых прожилок.

Трубчатый слой нижней стороны состоит из отдельных

трубочек длиной до 1,5 см. Цвет трубочек желтоватый, позднее буровато-рыжий. Ножка боковая, короткая и толстая, красно-бурая, с пучком волокон при основании.

Съедобен, четвертой категории. В пищу используются молодые плодовые тела, жареными и маринованными. Для супов печеночница не годится из-за кислого вкуса.

Ежовик желтый

Растет среди мхов в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Встречается с июля по октябрь, довольно редко, но иногда обильно.

Шляпка до 12 см в диаметре, оранжево-желтая или желтоватая, мясистая, выпуклая, затем плоская с вогнутой серединой, обычно неровная, перекошенная, с загнутыми вниз краями. Мякоть шляпки беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, у старых грибов горчит. Нижняя поверхность шляпки усеяна короткими желтовато-розовыми, ломкими, легко осыпающимися игольчатыми шипиками, низбегающими на ножку. Ножка короткая, толстая, плотная, светлее шляпки.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным, а также для сушки, засола и маринования. Старые грибы становятся горькими и в пищу не пригодны.

Ежовик пестрый растет в сухих сосновых, реже еловых лесах, на песчаных почвах в августе – сентябре. Шляпка до 20 см в диаметре, вначале выпуклая, затем плоская или слегка вдавленная, бурая, с крупными темно-бурыми, концентрически расположенными чешуйками. Мякоть сначала беловатая, затем серовато-бурая, плотная, мясистая.

Нижняя поверхность шляпки усеяна серовато-белыми шипами до 1 см длины, заходящими на ножку. Ножка до 8 см длины, бледно-сероватая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным, идет на грибной порошок.

Ежовик коралловидный

Растет на пнях и стволах лиственных деревьев, в основном на березе и вязе. Встречается довольно часто, с июля по октябрь.

Плодовое тело гриба древовидное или коралловидное. Веточки довольно мясистые, сначала белые, с возрастом желтоватые. Они покрыты шипами, вначале белыми, затем кремовыми с розоватым оттенком. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – слегка желтоватая.

Гриб съедобен. Используется вареным, жареным и маринованным.

Рогатик язычковый (клавариодельфус пестиковый)

Растет в хвойных, реже в смешанных лесах, на опавшей хвое. Встречается редко, с августа по октябрь, одиночно или маленькими кучками (по 3—6 грибов).

Плодовое тело до 10 см высоты и до 1,5 см в диаметре, прямостоячее, булавовидное или удлиненно-языковидное, с продольно-морщинистой поверхностью, кремовое, затем охристо-желтое или желто-оранжевое. Мякоть губчато-мясистая, белая или кремовая, на изломе приобретает буровато-пурпурный цвет.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Рогатик желтый (рамария желтая)

Растет на земле в смешанных лесах, встречается с августа по октябрь.

Плодовое тело до 20 см высоты и до 20 см в диаметре, очень разветвленное. Все ветви и ножки кремового, лимонно-желтого цвета, позднее охристые или почти оранжевые. Ветви мелкие, плотно расположенные, равной длины. Мякоть белая или бледно-желтоватая, хрупкая, водянистая.

Ножка до 8 см высоты и до 4—5 см толщины, у основания беловатая, при надавливании окрашивается в красноватый цвет.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Головач круглый (мешковидный)

Растет в лиственных и смешанных лесах, на лугах, выгонах, на пашне, в садах. Встречается единично или небольшими группами, с мая по сентябрь.

Плодовое тело широкояйцевидное, мешковидное, сверху приплюснутое, суженное к основанию в виде ложной ножки, достигает 16 см высоты и 20 см в поперечнике. Наружная оболочка толстая, шерстистая или бородавчатая, сетчато-растрескивающаяся, сначала белая, затем желтоватая, у старых грибов грязно-коричневая.

Мякоть у молодого гриба белая, затем зеленовато-желтая, в старости становящаяся темно-коричневой.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется молодым,

пока мякоть белая, в вареном и жареном виде.

Головач продолговатый

Растет в лесах, на опушках и полянах. Встречается одиночно и группами с конца мая до начала ноября.

Плодовое тело булавовидное или грушевидное, в верхней части утолщенное, головчатое, в нижней цилиндрическое, до 12 см высоты, диаметр головки достигает 5 см, ложной ножки – 3,5 см.

Наружная оболочка зернистая или шиповатая, сначала белая, затем кремово-глинистая. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – коричнево-оливковая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется, как и головач круглый.

Дождевик гигантский (лангерманния гигантская)

Растет в лиственных и смешанных лесах, на полях, лугах, пастбищах. Встречается часто, но не обильно, с августа по октябрь.

Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, немного приплюснутое, до 50 см в поперечнике. Наружная оболочка очень тонкая, мягкая, гладкая или хлопьевидная, белого или желтоватого цвета, у старых грибов коричневая, напоминает бумагу. Мякоть гриба сначала белая, потом зеленовато-желтая, а в старых грибах оливково-коричневая.

Молодой гриб с чисто-белой мякотью съедобен. Используется вареным и жареным, пригоден для сушки.

Дождевик шиповатый

Растет на почве, иногда на валежнике в лиственных и хвойных лесах, на лугах и пастбищах.

Встречается с июня по ноябрь.

Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой, до 8 см высоты и до 4 см ширины. Наружная оболочка тонкая, кремовая, к основанию ножки светло-бурая, покрыта длинными (от 2 до 4 мм) шипиками, напоминающими иголочки. Мякоть у молодого гриба белая, с сильным, приятным запахом, не исчезающим при высушивании, затем становится серой, а у старых грибов – оливково-бурой или коричнево-бурой.

Гриб четвертой категории, съедобен в молодом возрасте, с

чисто-белой мякотью. Используется вареным и жареным.

Веселка обыкновенная

Растет в лиственных и хвойных лесах, в садах, в кустарниках. Встречается часто, одиночно или небольшими группами, с июля по октябрь.

Молодое плодовое тело яйцевидное или шаровидное, с белой или кремовой мягкой просвечивающей оболочкой. При созревании оболочка разрывается на две-три лопасти и остается в виде белого или светло-желтого, иногда розового влагалища вокруг ножки, на вершине которой находится шляпка, высотой до 5 см. Зрелый гриб имеет сильный, неприятный запах падали.

Шляпка колокольчатая, коричневато-зеленая, ячеисто-морщинистая, покрытая сверху прозрачной слизью. На вершине шляпки есть диск с отверстием посередине.

Ножка цилиндрическая, очень рыхлая, желтоватая, полая, достигает 20 см длины и 4 см толщины.

Молодые нераскрывшиеся грибы (в стадии «яйца») съедобны, используются жареными.

Трюфель белый

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на умеренно влажных, хорошо прогреваемых почвах со слабо развитым травянистым покровом, в августе – сентябре. Плодовые тела этого гриба расположены под землей, на глубине 8—10 см, на поверхности почвы они появляются очень редко, поэтому обнаружить их трудно. Об их присутствии можно догадаться по едва заметным бугоркам, обычно голым, без растительности. Ищут трюфели с помощью дрессированных собак или свиней.

Плодовое тело трюфеля похоже на клубень картофеля, достигает 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой кожицей беловатого цвета. С возрастом приобретает светло-бурую окраску с желтизной, на поверхности появляются складки, трещины и редкие бугорки.

Мякоть гриба суховатая, на разрезе вначале белая, затем серовато-белая, мраморная с желтовато-бурыми извилистыми прожилками. У молодого гриба сильный и приятный запах.

Трюфели используют в пищу жареными и вареными, сушат и консервируют. Благодаря аромату и хорошему вкусу они особенно хороши в супах, соусах, начинках и приправах. Они хорошо сохраняются свежими, примерно в течение месяца, если их прикопать в землю в подвале или подполье.

Сморчок настоящий

Ранневесенний гриб, появляющийся в конце апреля – начале мая в лиственных, хвойных и смешанных лесах на плодородных почвах, богатых перегноем и известью. Часто встречается на пожарищах, на песчаных и мшистых местах, на лесных опушках, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках.

Шляпка охристо-желтая, желто-бурая или светло-коричневая, яйцевидная, с округлыми или многоугольными, похожими на соты ячейками, по краю приросшая к ножке. Пластинок у сморчка нет. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, внизу немного расширенная, пустотелая, беловатая, желтоватая или буроватая.

Гриб условно съедобен, но очень вкусный. Его можно варить, жарить, тушить, заготавливать впрок сушеным.

Сморчки содержат ядовитое вещество – гельвелловую кислоту. Перед приготовлением их необходимо прокипятить в воде в течение 5—10 минут, отвар слить, грибы отжать и несколько раз промыть в горячей воде. После этого сморчки становятся совершенно безвредными, потому что гельвелловая кислота хорошо растворяется в горячей воде. При сушке ядовитые вещества также исчезают. Однако сушеные грибы рекомендуется употреблять в пищу не раньше, чем через 3—4 недели сушки.

Количество ядовитых веществ, накапливаемых сморчками, зависит от местности и погодных условий. Грибы могут содержать и мало, и много яда, поэтому их не рекомендуется есть больше 200 г в день.

Сморчок конический

Похож на сморчок настоящий, но отличается от него удлиненно-конической, более светлой шляпкой. Растет одиночно или группами на перегнойных почвах в лиственных и хвойных лесах, иногда на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников. Появляется в апреле – мае.

Шляпка серо-бурая, серо-зеленая или бурая, по краю приросшая к ножке. Поверхность шляпки ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбовидными ячейками, отдаленными друг от друга темными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая.

Ножка белая, цилиндрическая, внутри полая, светло-бурая или желтоватая.

Гриб условно съедобен, используется так же, как и сморчок

обыкновенный, после предварительного отваривания или сушки.

Сморчковая шапочка

Появляется ранней весной в лиственных и смешанных лесах. Чаще всего встречается в низинах, около молодых лип или осин, на суглинистой и супесчаной почве.

Шляпка до 5 см в диаметре, бурая или буроватая, изредка желто-бурая. Поверхность шляпки извилисто-складчатая или морщинистая. Ее нижний край не прирос к ножке, а растет свободно, отчего вся шляпка напоминает шапочку. Мякоть восковидная, ломкая, нежная, белая или кремовая, с приятным вкусом и запахом.

Ножка длинная, до 15 см, цилиндрическая, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками или крупинками.

Гриб условно съедобен, используется так же, как и сморчки. Перед приготовлением его нужно обязательно отварить и слить воду.

Строчок обыкновенный

Растет в лиственных и хвойных лесах на песчаных почвах, на вырубках, проплешинах, вдоль дорог и опушек, в молодых посадках. Появляется ранней весной, в апреле – мае.

Шляпка обычно до 15 см в диаметре, бесформенно-округлая, внутри полая, с глубокими извилистыми складками, коричнево-бурая или желтовато-бурая. Мякоть восковидная, тонкая, очень ломкая. Ножка короткая и толстая, беловатая или сероватая, полая, бороздчатая.

В некоторых странах Европы строчки считаются ядовитыми, их запрещено продавать. У нас строчок считается условно съедобным, хотя бывали и смертельные случаи отравления этими грибами. Современные научные исследования установили, что в строчках содержится гиромитрин – ядовитое вещество, не удаляющееся даже длительным кипячением. Однако содержание гиромитрина в строчках бывает различным в зависимости от погодных условий, от места произрастания и возраста гриба, поэтому собранные грибы могут оказаться как относительно безвредными, так и смертельно ядовитыми, особенно в засушливые сезоны. Следует помнить, что строчковый яд накапливается в организме и, если строчки использовать в пищу понемногу, отравление может наступить через несколько дней.

Опытами установлено, что гиромитрин полностью удаляется из строчков после длительной сушки. Строчки можно считать

безвредными только после того, как они полгода пролежали сушеными.

Ядовитые и несъедобные грибы

Желчный гриб

Растет в хвойных и лиственных лесах. Встречается с июля по октябрь, редко и не обильно.

Шляпка до 10 см в диаметре, полукруглая, у старых грибов плоско-выпуклая, сухая, гладкая или бархатистая, буроватая или каштаново-коричневая. Мякоть толстая, мягкая, на разрезе розовеющая, на вкус очень горькая.

Трубчатый слой вначале белый или розоватый, затем грязновато-розовый. Ножка до 7 см длины и до 3 см толщины, клубневидно-вздутая, расширяющаяся к основанию, кремово-охристая, с темно-бурым сетчатым рисунком.

Гриб несъедобен из-за горького вкуса, но не считается ядовитым. Похож на белый гриб, но отличается от него розовой поверхностью трубчатого слоя, розовеющей на разрезе мякотью и темно-бурой сеточкой на ножке. И, разумеется, вкусом.

Сатанинский гриб

Встречается сравнительно редко и необильно, преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Для роста этому грибу необходимы известковая почва, а также тепло и деревья, с которыми он может образовать микоризу (бук, дуб, граб, реже – лещина, каштан, липа). Встречается с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 8 см подушковидная, выпуклая, грязно-серая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, на изломе сначала краснеет, потом синеет (в отличие от белого гриба). Ножка реповидная при основании, с красным сетчатым узором, у земли густо-коричневого цвета, верх ножки оранжевый. Трубчатый слой красный, это и является основным отличием сатанинского гриба от съедобного боровика. Сатанинский гриб часто путают с синеющими грибами, у которых красный край трубочек, – поддубовиком крапчатым и оливково-бурым, но у последних мякоть на месте излома сразу становится темно-синей, а у сатанинского гриба она синеет медленно. Гриб ядовит. С древнейших времен его называют дьявольским грибом и лесным чертом. Даже кусочек сырой мякоти размером с ноготь, съеденный, чтобы попробовать (гриб, кстати, негорький), через некоторое время вызывает длительную рвоту и понос.

Свинушка тонкая

Растет в изреженных лиственных и смешанных лесах, в молодых березняках, дубняках и кустарниках, по окраинам лесных низин и сфагновых болот, на опушках, около полян, а также около замшелых оснований елей и сосен, на корнях вывороченных деревьев. Встречается с июня по октябрь, довольно часто и обильно, группами, реже одиночно.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала слабовыпуклая, затем плоская, в середине воронковидно-вдавленная, с сильно завернутым, мохнато-войлочным, бархатистым краем. У молодых грибов оливково-бурая, тонкоопушенная, у взрослых – охристо-бурая или рыжеватая, ржавая, выцветающая, с блестящей, голой кожицей. Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, мягкая, рыхлая, с кисловатым вкусом. На изломе буреет.

Пластинки низбегающие на ножку, охряно-желтые, широкие, редкие, нередко с перемычками, при надавливании темнеют. Ножка до 7 см длины и до 2 см толщины, центральная или слегка смещена вбок, цилиндрическая, в нижней части нередко суженная, сплошная, гладкая, одного цвета со шляпкой.

В настоящее время считается несъедобным и даже ядовитым. В свинушке был обнаружен мускарин – ядовитое вещество, не разрушающееся при отваривании. Кроме того, выяснилось, что в ней содержится антиген, образующий в крови человека антитела, которые накапливаются и постепенно разрушают кровь. Поэтому отравление может проявиться только после нескольких употреблений свинушки в пищу.

Бледная поганка

Растет в лиственных и смешанных лесах, обычно на хорошо освещенных местах. Встречается с июня до осенних заморозков, одиночно и группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, белая, зеленоватая или желтовато-оливковая, в центре темнее, чем по краю, шелковистая, в сырую погоду слизистая, голая, иногда с белыми, быстро исчезающими хлопьями, с гладким краем. Мякоть белая, тонкая, сладковатая, с приятным запахом.

Пластинки свободные, частые, белые. Ножка до 12 см длины и до 2 см толщины, белая, желтоватая или чуть зеленоватая, ровная, гладкая или с мелкими хлопьевидными чешуйками, в основании имеет клубневидное утолщение, окруженное белым

чашковидным влагалищем. В верхней части ножки есть широкое свисающее кольцо, белое, снаружи полосатое.

Смертельно ядовит даже в очень небольших количествах! Для смертельного исхода достаточно четверти шляпки гриба. Признаки отравления появляются поздно, когда яд глубоко проник в организм, – через 8—12, а иногда и через 20—40 часов после принятия пищи. До 90% отравлений бледной поганкой кончаются смертью.

Неопытные грибники могут спутать бледную поганку с поплавками, которые отличаются от нее отсутствием кольца на ножке и полосато-рубчатым краем шляпки. Белую разновидность бледной поганки можно принять за шампиньон, который отличается от нее отсутствием клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками.

Мухомор пантерный

Растет в широколиственных, смешанных и хвойных лесах, чаще на песчаных почвах. Встречается довольно редко, с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале почти шаровидная, колокольчатая, затем распростертая, в центре с широким бугорком, по краю обычно рубчатая. Цвет серо-коричневый, оливково-серый, буроватый, желто-бурый, оливково-бурый. Кожица шляпки липкая, с многочисленными белыми бородавками, расположенными концентрическими кругами. Мякоть белая, на изломе не краснеет.

Пластинки белые, густые, свободные. Ножка до 12 см длины и до 1,5 см толщины, кверху суженная, в основании клубневидная, окруженная приросшим, но легко отделяющимся влагалищем. Кольцо в верхней части ножки, белое, полосатое, тонкое, быстро исчезающее. Гриб ядовит, хотя смертельные случаи редки.

Мухомор красный

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно часто в березняках. Встречается часто и обильно, одиночно и большими группами с июня до ноября.

Шляпка до 20 см в диаметре, вначале шаровидная, затем выпукло– или плоско-распростертая, ярко-красная или оранжево-красная. Поверхность усеяна крупными белыми или желтоватыми бородавками. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, мягкая, без запаха.

Пластинки свободные, частые, широкие, белые или желтоватые. Ножка до 20 см длины и до 3 см толщины, цилиндрическая, у основания клубневидная, сросшаяся с влагалищем, вначале плотная, затем полая, белая или слегка желтоватая, голая с белым или желтоватым свисающим кольцом. Основание ножки покрыто белыми бородавками в несколько рядов.

Гриб ядовит.

Мухомор поганковидный

Растет в хвойных и лиственных лесах, преимущественно в сосняках на легких песчаных почвах в августе – октябре. Встречается часто, одиночно или небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем выпукло– или плоско-распростертая, у молодых грибов белая, у подросших лимонно-желтая или желтовато-зеленоватая, у старых выцветающая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями, с тупым, плоским, гладким краем. Мякоть белая, мягкая, под кожицей желтоватая, запах неприятный.

Пластинки слабо приросшие к ножке, белые, узкие, частые, иногда с желтоватым краем. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, белая с кольцом, внизу клубневидно-вздутая, сросшаяся с влагалищем. Кольцо на ножке широкое, повисающее, белое или желтоватое. Гриб ядовит.

Мухомор порфировый

Растет в хвойных, преимущественно в сосновых лесах, с июля по октябрь, встречается единичными экземплярами. Шляпка диаметром до 8 см, у молодого гриба выпуклая, позднее распростертая, серовато-коричневая, буро-серая с сизо-фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями покрывала или без них. Мякоть белая. Пластинки слабо приросшие или свободные, частые, тонкие, белые. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1 см, белая с сероватым оттенком, с белым или серым кольцом, при основании вздутая. Влагалище у молодого гриба белое, с возрастом темнеет, приросшее, со свободными краями. Гриб ядовит.

Мухомор вонючий

Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах на песчаных почвах с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, широко-

коническая, чисто-белая, слегка клейкая, в сухом состоянии блестящая, по краям всегда имеются остатки покрывала. Мякоть белая с неприятным запахом. Пластинки белые, не приросшие к ножке. Ножка длиной 7—15 см, толщиной 1—1,5 см, к основанию утолщенная, белая, с нежным белым исчезающим кольцом. У основания ножки края белого мешковидного влагалища свободны. Гриб смертельно ядовит.

Ложноопенок серно-желтый

Растет на пнях, на земле около пней, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород. Встречается с июня по октябрь, часто большими группами.

Шляпка до 5 см в диаметре, тонкомясистая, голая, вначале колокольчатая, затем полураспростертая с тупым бугорком в центре, желтоватая или желто-бурая, в центре темнее, с красноватым или оранжевым оттенком, по краю светлее. Мякоть светло-желтая или беловатая, горькая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, узкие, вначале серно-желтые, затем зеленоватые или зеленовато-бурые, до черно-оливковых. Ножка до 10 см длины и до 0,5 см толщины, ровная, полая, светло-желтая, волокнистая, часто изогнутая, в верхней части с остатками паутинистого желтого кольца. Гриб ядовит.

Ложноопенок кирпично-красный

Распространен по всей лесной зоне. Грибы растут группами на гнилой древесине, на пнях и около них или у основания стволов с августа по октябрь. Шляпка молодого гриба колокольчатая, позже округлая, довольно мясистая, диаметром до 10 см. В центре красновато-оранжевая, потом кирпично-красная, по краю иногда желтоватая. Поверхность гладкая, без чешуек.

Пластинки частые, прикрепленные к ножке, у молодых грибов беловатые, позднее серо-желтые или черно-оливковые. Мякоть вначале белая, затем желтоватая, запах неприятный, вкус горький. Ножка длиной 5—10 см, толщиной 2—6 мм, ровная, к основанию суженная, вверху желтоватая, внизу коричневатая, волокнистая, у молодых грибов толстоватая, плотная, у старых – полая. Колечка на ножке нет.

Гриб несъедобен, при попадании в организм человека может вызвать отравление.

Лисичка ложная

Растет по соседству с лисичкой настоящей в сосновых лесах, реже на гнилых сосновых бревнах, пнях и около них. Шляпка округло-воронкообразная с ровными краями, от красновато-оранжевой до красно-медной окраски. Пластинки ярко-красные, толстые, прямые, сбегающие по ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, полая, такого же цвета, как шляпка, мякоть желтая, мягкая. К старости гриб часто чернеет снизу. Гриб несъедобен.

Рядовка серно-желтая

Растет в хвойных и лиственных лесах на почве, на поваленных стволах, пнях, гнилой древесине. Встречается с августа по октябрь.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала коническая, затем плоско-выпуклая с небольшим бугорком в центре, ярко-желтая, серно-желтая или оливково-желтая, в центре более темная, сухая, волокнистая или мелкочешуйчатая, с опущенным волнисто-изогнутым краем, иногда трещиноватая. Мякоть серно-желтая или зеленоватая, запах неприятный, дегтярный или сероводородный, вкус горький.

Пластинки редкие, широкие, толстые, серно-желтые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, ровная, сплошная, у старых грибов иногда полая, продольно-волокнистая, серно-желтая.

Гриб несъедобен из-за неприятного вкуса и запаха, умеренно ядовит.

Ложнодождевик обыкновенный

Растет в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог и лесных опушек, в садах и парках. Встречается с июля по ноябрь.

Плодовое тело клубневидное, до 10 см в диаметре, с толстой кожистой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета, гладкой или мелкочешуйчатой. Мякоть молодых грибов желтовато-серая, затем становится оливково-белой, и, наконец, фиолетово-черной с прожилками.

У созревших грибов мякоть превращается в оливково-бурую, порошкообразную массу.

Гриб ядовит.

Соление грибов

Грибы солят в деревянных кадках или в стеклянных банках. Можно их солить и в эмалированной посуде с неповрежденной эмалью. Жестяная, оцинкованная и глиняная посуда разъедается рассолом и образует вредные вещества, которые могут отравить грибы, поэтому ее нельзя использовать для солки.

Подготовленная для засола грибов тара должна быть чистой и без посторонних запахов. Кадки перед засолом нужно замочить, чтобы они не пропускали воду. Для засола пригодны кадки только из деревьев лиственных пород – березы, дуба, липы, ольхи, осины. Новые дубовые кадки нужно вымачивать 12—15 дней, меняя воду каждые 2—3 дня, чтобы удалить из древесины дубильные вещества, иначе они вызовут почернение грибов и рассола.

Кадки, бывшие в употреблении, нужно тщательно вымыть и пропарить крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Их также можно пропарить кипятком с добавлением можжевельника или вереска. Если для соления используется стеклянная или эмалированная тара, она должна быть чисто вымыта и просушена.

В засол идут преимущественно пластинчатые грибы – грузди, волнушки, рыжики, сыроежки и другие млечники. Солят и трубчатые грибы, обычно белые, но они получаются гораздо вкуснее, если их заготавливать маринованными или сушеными.

Есть три способа соления грибов – холодный, сухой и горячий. Сельские жители чаще применяют холодный и сухой способы, горожане – горячий.

Холодное соление грибов – это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота. Грибы, засоленные холодным способом, достигать готовности не раньше, чем через полтора-два месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение. В городах, где нет условий для холодного соления, этот способ предпочтительнее.

Холодный способ. Здесь, видимо, нужно напомнить, что холодным способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, во многих кулинарных инструкциях рекомендуется вымачивать по нескольку суток или отваривать.

Однако при длительном вымачивании они теряют не только горечь, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. Опыт показывает, что при правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом. Если грибы решено вымачивать, это нужно делать в холодном месте, положив на них сверху плоское покрытие с грузом, достаточным, чтобы полностью погрузить их в воду, и менять воду по 3—4 раза в сутки.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1—3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов нужно отмыть от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли. Поверх него положить листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа – для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6—10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Берется 35—50 г соли на кг свежих грибов или, по старинным нормам, полтора-два стакана соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрыть деревянным кружком, на него положить груз (гнет, гнеток) и прикрыть тару чистой тряпкой.

Для гнетка лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Нельзя использовать кирпичи, известковые и доломитовые камни, металлические ржавеющие предметы. Если нет подходящего камня, можно взять эмалированную кастрюлю с неповрежденной эмалью и наполнить ее чем-нибудь тяжелым. Тяжесть гнетка должна быть подобрана так, чтобы прижимать грибы и вытеснять из них воздух, но не раздавить их.

Через 1—2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает полтора-два месяца, затем грибы можно

использовать в пищу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6—8 °С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опуститься ниже 0 °С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее. Если грибы промерзнут, они чернеют и делаются невкусными.

Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0—4 °С.

Рассол должен полностью закрыть грибы. Если рассола мало или он по каким-то причинам вытек, нужно залить грибы 10%-м раствором соли в кипяченой воде. В случае появления плесени нужно удалить ее со стенок тары чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промыть в этом растворе деревянный кружок и гнеток.

Если кадка не заполнена, туда можно добавить грибы, собранные позже. Их нужно очистить, промыть, обрезать ножки, затем снять гнеток и верхний слой листьев, уложить грибы поверх засоленных, как описано выше, снова прикрыть их слоем листьев, чтобы те полностью закрывали грибы, и вернуть гнеток на место.

Сухой способ. Этим способом солят преимущественно рыжики и сыроежки. Он характерен тем, что грибы перед засолом не промыть, а тщательно очистить от лесного мусора и протереть влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их уложить в тару и пересыпать солью (35—50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрыть деревянным кружком, на него положить гнет и прикрыть тару чистой тряпкой. Через 1—2 дня они дают сок.

Горячий способ. Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опенки), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10—15 минут, грубые и горькие грибы – 20—30 минут. Условно съедобные грибы нужно отварить в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как

рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5—8 минут.

Когда грибы немного обсохнут, их нужно засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10—15 дней.

Грибы соленые, холодный способ

При таком посоле используют преимущественно рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, чернушки, свинушки.

Отобрать крепкие, нечервивые и неперезрелые грибы, отрезать целиком или частично корешки, промыть холодной водой. Все грибы (кроме рыжиков) залить холодной водой и поставить на сутки в холодное помещение, после чего слить воду, сполоснуть грибы чистой водой и выложить в кадку слоями, пересыпая каждый слой солью. В соль можно добавить немного душистого перца, лаврового листа и укропа.

Заполненную грибами кадку закрыть деревянным кружком, наверх положить небольшой груз.

Грибы пригодны в пищу не ранее чем через 40—45 дней с момента посола.

Грибы соленые, горячий способ

Таким способом солят преимущественно подосиновики, подберезовики, опята и маслята.

Грибы рассортировать, отбирая крепкие, нечервивые и неперезрелые; удалить полностью или частично корешки; крупные шляпки нарезать пополам; тщательно и многократно промыть холодной водой.

Влить воду в кастрюлю (из расчета на 1 кг грибов 100 г воды), добавить соль, довести до кипения, опустить грибы: когда жидкость вновь закипит, тщательно удалить пену, уменьшить огонь и добавить лавровый лист, перец, гвоздику.

Время от времени грибы осторожно, стараясь не помять, перемешать, так как во время варки они могут пристать ко дну.

Варка крупных грибов или грибов, нарезанных крупными кусками, продолжается до 30 минут. Мелкие грибы готовы через 15—20 минут. Обычно готовые грибы опускаются на дно посуды.

После охлаждения грибы положить в стеклянные банки или деревянные кадки. Банки закрыть пергаминной бумагой и завязать. Кадки закрыть кружками с легким грузом. Хранить в прохладном месте. Использовать через 30—40 дней.

На 1 кг грибов – 40—50 г соли, 1—2 лавровых листка, по 3 шт. перца горошком и гвоздики.

Соленые грибы 1

При горячем способе засола перебранные и вымытые грибы сначала нужно бланшировать, затем откинуть на решето, чтобы стекла вода, после чего уложить в посуду, подготовленную для засола, добавить пряности и пересыпать солью.

На 10 кг грибов – 300—400 г соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др.

Соленые грибы 2

Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3—4% к массе грибов, т. е. на 10 кг грибов 300—400 г соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз.

По мере оседания грибов в бочке можно уложить новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10—12 дней, грузди – через 30—40 дней, валуи – через 1,5—2 месяца.

При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2—3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть.

На 10 кг грибов – 300—400 г соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др.

Соленые вешенки (холодный способ)

Для приготовления блюда потребуется: вешенки (шляпки) – 1 кг; соль – 60—100 г; пряности – по вкусу.

Для соления используют шляпки грибов. Посыпать дно посуды солью и уложить шляпки грибов пластинками вверх, пересыпая каждый ряд солью. Добавить по 1—2 дубовых и вишневых листочка (для получения упругих и плотных шляпок). Последний слой посыпать более толстым слоем соли, покрыть чистой тканью и кружком, на который поставить груз. По мере уменьшения объема грибов в посуде можно добавить новые порции шляпок с солью. Выдержать при комнатной температуре в течение 4– 5 дней, затем убрать в холодильник или погреб. Грибы будут готовы к употреблению через 30—40 дней.

Соленые вешенки (горячий способ)

Для приготовления блюда потребуются: вешенки – 1 кг; соль – 60—100 г; 6—9%-го уксуса – 1—2 столовые ложки.

Отваренные в течение 5—10 минут шляпки переложить в стерильные стеклянные банки и залить прокипяченным рассолом: на 1 кг грибов – 60– 100 г соли, перец, пряности по вкусу. После чего банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном помещении. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Для длительного хранения в рассол добавить столовый уксус (1 столовая ложка на 1 л рассола). Банки закатать металлическими крышками и хранить в прохладном помещении.

Грузди соленые

Подготовить грибы, пересыпать укропом и покрыть капустным листом.

Трюфели соленые

Эти грибы вымыть, затем кипятить 1/4 часа в белом виноградном вине. Затем их положить на решето, затем в банки и залить прованским, оливковым или подсолнечным маслом.

Квашение грибов

Квашение отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска. Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной, грубой мякотью, которые при обычной засолке сквашиваются очень медленно.

Предназначенные для квашения грибы почистить, промыть в холодной воде, а затем отварить в течение 20—30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). После отваривания грибы откинуть на решето, дать воде стечь и охладить, затем уложить в стеклянные банки или в другую посуду, накрыть сверху деревянным кружком и залить кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Для приготовления заливки нужно в 1 л кипяченой воды растворить 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы положить сыворотку или кислое обезжиренное молоко – 1 столовую ложку на 1 кг грибов. Процесс квашения длится две-три недели, в зависимости от температуры хранения.

Квашеные рыжики

Для квашения отобрать рыжики со шляпками диаметром не более 5 см. Очистив и промыв, их ошпарить крутым кипятком и откинуть на решето, затем уложить в стеклянные банки, пересыпать солью и залить заливкой. Сверху положить деревянный кружок и груз с таким расчетом, чтобы грибы всегда находились в жидкости.

Чтобы приготовить заливку, на 1 кг грибов нужно взять 30 г соли, 15 г сахара и 1 столовую ложку кислого молока или сыворотки.

Маринование грибов

Маринование основано на консервирующем действии уксусной кислоты, которая подавляет развитие гнилостных микроорганизмов. Для маринования используется слабый раствор уксусной кислоты, поэтому маринованные продукты хорошо сохраняются лишь при низких температурах или пастеризованными в герметической упаковке.

Для маринования пригодны все трубчатые грибы. Из пластинчатых грибов маринуют опенки, лисички, рыжики, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов, не раскисающие при отваривании.

Крупные шляпки нужно разрезать так, чтобы получились куски величиной с мелкие шляпки и при отваривании проварились одновременно с ними. Ножки лучше мариновать или хотя бы проварить отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2—3 см.

Пластинчатые грибы мариновать без ножек.

Мариновать грибы предпочтительнее по видам, хотя можно и в смеси. При отваривании грибы рекомендуется опустить в кипящую воду.

Нужно помнить, что другие грибы, отваренные вместе с подосиновиками, темнеют.

Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому они провариваются не одновременно. Мякоть подосиновиков и белых плотнее, чем у подберезовиков, они могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Перед маринованием грибы нужно отобрать по размеру, очистить от налипшего мусора и тщательно промыть. Ножки нужно обрезать – у подосиновиков и подберезовиков до 3 см от шляпки, у маслят и моховиков – до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, шампиньонов до 0,5 см.

У маслят обязательно снять кожицу со шляпки. Чтобы очистить маслята от кожицы, нужно положить их в дуршлаг и погрузить на одну минуту в кипящий подсоленный раствор, а затем промыть холодной водой, слегка помешивая. Кожица при этом легко отмывается со шляпок.

Подберезовики, подосиновики, моховики перед варкой нужно залить кипятком, продержать в нем 5 минут и промыть в холодной воде, иначе маринад будет темным.

Очень важно определить время варки грибов. Белые грибы, подосиновики, шампиньоны варят 20—25 минут от начала

закипания, подберезовики и маслята – 10—15 минут, рыжики – 8—10 минут, лисички и опенки – 20—25 минут. Отваривание заканчивают, когда грибы начнут опускаться на дно кастрюли, а маринад станет прозрачным.

Количество маринада в грибах должно составить 18—20% общего объема. Для этого на 1 кг свежих грибов берется 1 стакан маринада.

Маринованные грибы 1

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно вмешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут. После окончания стерилизации банки быстро закатать и охладить.

На 10 кг свежих грибов – 1,5 л воды, 400 г поваренной соли, 3 г лимонной или виннокаменной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл пищевой уксусной эссенции.

Маринованные грибы 2

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8 – 1 см, закрыть банки пергаминной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

Маринуют обычно белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички, опята и другие.

На 1 л воды – 3 ч. ложки 80%-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6%-ного уксуса (в этом случае воды взять на 1 стакан меньше), 2 ст. ложки сахара, 4 ч. ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Маринованные грибы 3

I способ. Маринад налить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения и опустить туда подготовленные грибы. Когда грибы закипят, их нужно варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берется 1 столовая ложка соли и 200 г 6%-го раствора пищевой уксусной кислоты.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в кастрюлю добавить специи. По окончании варки грибы нужно снять с огня и вместе с маринадом быстро охладить, накрыв кастрюлю марлей или чистой тряпкой. Затем грибы переложить в стеклянные банки и залить маринадом, в котором они варились.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или пергамином и поставить на хранение в холодном месте.

На 1 кг свежих грибов – 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 2 гвоздики и столько же корицы, немного бадьяна, лавровый лист и 0,5 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета грибов.

II способ. Грибы отварить в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откинуть на решето, охладить, разложить по банкам и залить заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрыть крышками и поставить на хранение в холодном месте.

Чтобы приготовить маринад, на 1 кг свежих грибов нужно взять 0,4 л воды, 1 чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 лавровых листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна и лимонной кислоты. Смесь нужно кипятить в эмалированной кастрюле 20—30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, добавить туда 8%-й уксус – примерно 70 г на 1 кг свежих грибов.

Маринованные грибы хранить при температуре около 8 °С. В пищу их можно использовать через 25—30 дней после маринования. Если в банках появилась плесень, грибы нужно откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом.

Описанные выше способы маринования пригодны для всех грибов. Однако, для отдельных видов грибов существовать свои рецепты маринования.

Грибы маринованные

Наилучшими грибами для маринования считают белые, подосиновики, подберезовики, маслята, осенние опенки.

Все грибы, которые применяют для маринования, должны быть свежими, крепкими, неперезрелыми и нечервивыми. Мариновать их нужно в день сбора.

Мелкие грибы можно отварить целиком, срезая только нижнюю часть корешка. Шляпки и корни белых грибов мариновать отдельно. Все крупные шляпки (белых, подосиновиков, подберезовиков) разрезать пополам или на четыре части. У маслят снять кожицу, покрывающую шляпки.

Грибы тщательно и многократно промыть холодной водой, а затем выложить на решето, чтобы стекла вода.

Влить в посуду (лучше всего эмалированную) воду, уксус, добавить соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить в кипящую жидкость грибы, снять пену и через 10 минут добавить специи.

Варка грибов продолжается после закипания приблизительно 25 минут. Мелкие грибы готовы через 15—20 минут. Обычно готовые грибы опускаются на дно, и жидкость становится прозрачнее.

После окончания варки грибы охладить и сложить в хорошо промытые стеклянные банки, закрыть их пергаминной бумагой, завязать и поставить на хранение в прохладное место.

На 1 кг грибов – 100 г воды, 100—125 г уксуса. 1,5 ст. ложки соли, 0.5 ст. ложки сахара, 2 лавровых листика, 3—4 горошины, перца, 2 шт. гвоздики.

Маринованные шампиньоны

Для маринования отобрать молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезать ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно промыть, затем бланшировать, погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток, промыть холодной водой и откинуть на решето, чтобы стекла вода. После бланширования их опустить в кастрюлю с кипящей водой. В воду нужно положить соль и лимонную кислоту.

На 1 л воды берется 2 чайные ложки соли и 0,5 г лимонной кислоты.

Грибы варить до готовности, помешивая и снимая пену. Готовые грибы начинать опуститься на дно, а маринад становится прозрачным. Перед концом варки в маринад добавить 8%-й уксус

– 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов – лавровый лист, душистый перец и гвоздику.

Сваренные грибы быстро охладить, переложить в банки, залить охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрыть крышками.

Маринованные рыжики

Отобранные, очищенные и промытые молодые шляпки рыжиков залить подсоленным кипятком и оставить на 2—3 минуты в плотно закрытой посуде, затем откинуть на решето и дать остыть. Остывшие грибы разложить в банки, залить холодным маринадом и закрыть крышками.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов взять три четверти стакана воды, чайную ложку соли, специи и кипятить 20—30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, туда добавить полстакана 8%-го уксуса на 1 кг грибов и охладить.

Маринованные лисички

Лисички очистить от грязи, промыть, отрезать ножки там, где начинаются пластинки, отварить в подсоленной воде в течение 20 минут и откинуть на решето. Маринад довести до кипения, затем опустить туда отваренные грибы и варить еще 20—25 минут. Перед концом варки добавить на 1 л грибов в маринаде 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охладить и переложить в банки.

Для маринада на 1 кг грибов берется две трети стакана 8%-го уксуса, одна треть стакана воды, одна столовая ложка соли.

Маринованные горькушки

Очищенные и промытые мелкие шляпки горькушек отварить в течение 20 минут, затем отвар слить, а грибы промыть холодной водой и отжать. Варить маринад до готовности овощей. В конце варки туда добавить уксус, положить отжатые грибы и варить еще 5—10 минут.

Когда грибы сварятся, их переложить в банки, залить горячим маринадом, плотно закупорить, охладить и поставить в холодное место для хранения.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берется 1 столовая ложка соли, 1—2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 штуки гвоздики, 2 лавровых листа, 1—2 луковицы,

половинка моркови, 2 стакана воды, 50—60 г 30%-й уксусной кислоты.

Маринованные вешенки (холодный способ)

Для приготовления блюда потребуются вешенки – 1 кг; воды – 1—2 стакана; 30%-уксуса – 50—70 мл; соли – около 1 столовой ложки; черного перца – 10 горошин; лаврового листа – 2—3 штуки; лука репчатого – 1—2 штуки; специй – по вкусу.

Шляпки грибов промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла. Крупные шляпки нарезать на кусочки, но для маринования лучше использовать мелкие. Грибы кипятить 5– 10 минут и воду слить. Маринад приготовить отдельно: воду кипятить со специями и луком, в конце варки добавить уксус. В готовом маринаде грибы варить 2—3 минуты. В предварительно про стерилизованные паром банки разлить горячие грибы в маринаде так, чтобы маринад их покрывал. Посуду герметично закрыть, охладить и хранить в погребе.

Консервирование грибов

Консервирование – это способ заготовки, при котором грибы стерилизуют и хранят в герметически закрытых банках. Для консервирования используются стеклянные банки емкостью от 0,25 до 3 л, которые закатываются жестяными или закрываются другими плотно прилегающими крышками.

Консервировать можно маринованные, жареные и даже соленые грибы, предварительно подготовив их, как описано ниже в способах консервирования. Подготовленные грибы разложить в чисто промытые банки. Сначала в банку нужно налить горячую заливку, примерно на пятую часть всего объема продукции в банке, затем наполнить банку грибами и специями, с которыми они варились.

Для стерилизации нужен бачок или большая кастрюля. Туда кладется подставка, чтобы дно банки не соприкасалось с дном кастрюли, и наливается столько воды, чтобы она покрывала банку не ниже, чем на 1,5—2 см от горловины. Перед началом стерилизации воду нужно нагреть до температуры 60—70 °С.

Крышки для банок нужно прокипятить в течение 10—15 минут вместе с резиновыми прокладками. Заполненную банку нужно немедленно накрыть (не закрывая плотно) вынутой из кипящей воды крышкой, затем поместить в бачок для стерилизации и кипятить на слабом огне. Банка не должна касаться стенок бачка, иначе она может треснуть. Время стерилизации зависит от размеров используемой посуды. Банки емкостью до 0,5 л прогревать 12—15 минут, до 1 л – 20 минут, до 3 л – 30 минут. После стерилизации банку вынуть из воды (для этого есть специальные щипцы), не сдвигая и не поднимая крышки, затем крышку закатать или плотно закрыть.

Хранение грибов зависит от того, насколько тщательно проведена стерилизация. Хорошо про стерилизованные грибы можно хранить даже при комнатной температуре, хотя лучше поместить их в прохладное место, потому что даже в стерильных условиях длительное хранение при высокой температуре снижает вкусовые качества продукта.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции положить в два раза меньше, а сахара взять 1 столовую ложку на 1 л продукции. Грибы отварить в маринаде, как описано в

мариновании, затем разложить по банкам и стерилизовать.

Консервирование жареных грибов

Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40—50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить. Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить. В любом случае их нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.

Консервирование натуральных грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. В каждую банку на пятую часть объема налить горячей прокипяченной воды с небольшим добавлением уксуса (3 чайные ложки 5%-го уксуса на 100 г воды), заполнить грибами и стерилизовать. Банки закупорить и поставить на хранение.

При использовании жидкость слить, а грибы обжарить на сковородке, как свежие.

Консервирование соленых грибов

Соленые грибы вместе с рассолом положить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорели. Прогретые грибы разложить по банкам и стерилизовать.

Рассола должно быть примерно 20% от общего объема. Если его мало, нужно добавить в грибы соленую воду, взяв 1 столовую ложку соли на 1 воды.

Консервирование грибов в собственном соку

Грибы очистить, промыть, нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налито немного воды.

Посолить их и прогреть при помешивании, пока из них не выделится сок, затем закрыть крышкой и отварить на слабом огне 15—20 минут. Отваренные грибы разложить по банкам, залить оставшимся от варки грибным соком, так, чтобы они были полностью закрыты жидкостью. Если сока мало или он выкипел, во время варки можно добавить немного кипяченой воды. Банки простерилизовать, закатать и поставить на хранение.

Грибная солянка

На 10 поллитровых банок взять по 1 кг белокочанной капусты, помидоров, моркови; 0,5 кг лука репчатого, 2 кг отварных грибов (маслят, подберезовиков, опят, моховиков и др.) и 300 г масла подсолнечного.

Нарезанные соломкой лук и морковь спассеровать и положить в кастрюлю. Добавить мелко нарезанную капусту и помидоры, влить масло, посолить по вкусу и тушить на медленном огне 25—30 минут. Затем добавить отварные грибы и все вместе тушить до готовности. К концу тепловой обработки положить лавровый лист, горький и душистый перец, гвоздику. Подготовленные горячие банки заполнить солянкой, закрутить крышками и поставить до полного охлаждения под теплое одеяло.

Сушка грибов

Сушка – простой и широко известный способ заготовки грибов впрок. Правильно высушенные грибы сохраняются долгое время, не утрачивая вкуса и аромата. По питательной ценности и усвояемости они превосходят соленые и маринованные. Однако, не все съедобные грибы пригодны к сушке. Многие пластинчатые грибы содержат горькие вещества, которые не удаляются во время сушки, поэтому сушить в основном трубчатые грибы – белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, козляки. Можно также сушить строчки и сморчки, сморчковую шапочку, трюфель белый, гриб-баран, трутовики пестрый и разветвленный, лисичку обыкновенную. Из пластинчатых грибов в сушку идут опенки осенний, зимний и летний, гриб-зонтик пестрый, шампиньоны, подвишенник, чешуйчатка ворсистая, плютей олений.

Перед сушкой грибы нужно очистить от хвои, листьев, земли и прочего мусора. Вымыть или смочить водой их нельзя – это снизит качество грибов, они потеряют аромат и станут темнее нормальных. После очистки грибы нужно рассортировать по величине и качеству. Перезрелые, дряблые, ослизлые, червивые, заплесневелые экземпляры нужно выбросить. У подосиновиков, подберезовиков, маслят ножку нужно обрезать вровень со шляпкой, у белых грибов – только нижнюю часть.

Лучше всего сушить грибы на специальных приспособлениях – ситах, решетах, плетенках, – нанизанными на нитки, на шпильки, установленные на деревянных стойках, или на спицы грибосушилки.

Очень важно правильно определить, когда гриб высушен. Нормально высушенный гриб не крошится, слегка гнется, при усилии ломается. Недосушенный гриб легко гнется, на ощупь кажется влажным, пересушенный – крошится, хрустит, легко разламывается на части. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом похожи на свежие. После сушки в грибах остается около 10% сырого веса.

Сушеные грибы нужно хранить при температуре плюс 7—10 ˚С и невысокой влажности, иначе они могут заплесневеть. Следует иметь в виду, что они очень легко впитывают посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с пахучими веществами.

Сушка в русской печи

Подготовленные к сушке грибы раскладываются шляпками вниз на решета, плетенки или нанизываются на спицы. Их следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60—70 ˚С. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50 ˚С они сохнут очень медленно, закисают и портятся.

Перед тем как загрузить грибы в печь, оттуда нужно вымести угли и золу. Если решета или плетенки не имеют подставок, то под них следует подложить кирпичи на ребро, чтобы грибы не соприкасались с подом печи.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого, закрывая печь, заслонку следует поставить на 2 кирпича, оставив между ними промежуток для притока воздуха снизу. Верхняя часть заслонки не должна плотно закрывать печь, ее следует несколько отклонить назад, это позволит все время удалять влажный воздух из печи. Печная труба в начале сушки должна быть приоткрыта на две трети задвижки, по мере подсыхания грибов ее следует понемногу прикрывать, к концу сушки закрыть наглухо.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхать быстрее, крупные – медленнее. Чтобы грибы были высушены равномерно, высохшие нужно своевременно убрать, а остальные оставить для досушивания. Грибы нельзя пересушить – они теряют аромат и делаются невкусными. Недосушенные же грибы при малейшей сырости начинать плесневеть.

В русской печи нельзя сушить сморчки и строчки. Они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и теряют качество. Эти грибы нужно сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, а затем досушить на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее.

Грибной порошок

Для изготовления грибного порошка можно использовать те же грибы, что и для сушки. Порошок можно приготовить из одного вида грибов или из смеси. Из ножек большинства трубчатых грибов получается грубый, плохо разваривающийся порошок, поэтому лучше использовать только их шляпки. Очень хороший порошок получается из лисичек и сморчков.

Перед сушкой на порошок грибы нарезать на пластинки 0,5—1 см толщины. Их провялить на солнце, а затем досушить в печи или в духовке. Для размола в порошок подходят сухие грибы с влажностью не более 12%. Их можно размолоть в кофемолке или

растолочь в фарфоровой ступке. Плохо размолотый порошок можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы досушить и снова перемолоть. Чем мельче порошок, тем он качественнее.

Грибной порошок очень легко впитывает влагу и быстро портится. Его следует хранить в закрытых банках, бутылках и другой плотно закрывающейся посуде, в темном, сухом, прохладном месте.

Порошки из различных грибов используют для приготовления соусов, супов, икры, ими посыпают блюда из мяса и рыбы во время приготовления, чтобы улучшить вкус и аромат. Перед употреблением грибной порошок смешать с небольшим количеством теплой воды и оставить на 20—30 минут для набухания, затем добавить в пищу и варить 10—15 минут.

Кроме порошков, из сушеных грибов можно изготовить грибную крупу, которая идет в супы, соусы и другие блюда.

Грибной концентрат

Очищенные промытые грибы мелко покрошить, посолить и в части воды отварить до размягчения под крышкой. Затем подлить оставшуюся порцию воды и варить дальше. Мягкие грибы с соком раздавить и выпарить в широкой кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разлить по маленьким баночкам (на 12 мм ниже края), обернутым влажным полотенцем, укрепить крышки и стерилизовать 90 минут при 100 ˚С. Через 2 дня провести вторую стерилизацию (45 минут при 100 ˚С), а для длительного хранения еще третью стерилизацию через 2 дня (так же как и вторую). Хранить в прохладном месте.

На 1 кг свежих грибов – 1/2 л воды, 60 г соли.

Сушка в духовке

Грибы можно сушить и в духовке. Для этого нужно сделать из проволочной сетки с крупными ячейками несколько решеток, которые вставляются в духовку вместо обычных противней.

Подготовленные к сушке грибы нужно разложить на решетках, поставить в духовку при температуре 60—70 ˚С и сушить до готовности. Во время сушки дверцу духовки следует оставить приоткрытой, чтобы оттуда выходил влажный воздух.

Замораживание грибов

Замораживают только свежие, молодые и здоровые грибы.

Хорошо очищенные грибы нарезать ножом из нержавеющей стали пластинками толщиной 3—4 мм, варить в воде примерно 5 минут, время от времени помешивая, охладить холодной водой. Откинутые на сито и просушенные грибы разложить в тару и заморозить.

Грибная икра

Свежие здоровые молодые съедобные грибы (боровики, сыроежки и другие) рассортировать, удалить посторонние примеси, листочки, веточки, у сыроежек и маслят со шляпок снять кожицу, тщательно промыть в холодной проточной воде. Готовые грибы сложить в эмалированную кастрюлю, добавить на 5 кг грибов 0,8 л воды и 200—225 г поваренной соли, поставить на огонь и варить на умеренном огне примерно 25—30 минут. Во время варки несколько раз деревянной ложкой перемешать, снять пену. Как только грибы осядут на дно и рассол станет прозрачным (признак готовности грибов), шумовкой достать грибы и горячими пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом. Лук очистить, промыть, нарезать на кружочки и жарить на сковороде до золотисто-желтого цвета. Пропустить через мясорубку и прибавить к грибам. Туда же добавить растительное масло, 6%-ный уксус и мелко рубленую зелень укропа, петрушки и кинзы. Всю массу перемешать и плотно уложить в чистые прошпаренные банки.

Накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 40 минут. Грибная икра подается в холодном виде как закуска. На 1 банку вместимостью 0,5 л требуется: грибы подготовленные – 250 г, лук жареный – 175 г, масло растительное – 70 г, уксус 6%-ный – 15 г. Соль – по вкусу, без учета соли, использованной при варке грибов.

Консервирование рыбы

Существует несколько способов консервирования рыбы в домашних условиях. Это соление, маринование, копчение, вяление и сушка.

Основным требованием к рыбе, используемой для переработки, является ее свежесть, поэтому перерабатывать ее нужно своевременно.

Для копчения и сушки можно использовать как свежее, так и мороженое сырье. Для защиты мороженой рыбы от нежелательных изменений ее необходимо упаковать в полимерные пленки, что позволит снизить усушку рыбы в процессе хранения, уменьшит доступ кислорода и предохранит рыбу от вторичного загрязнения. Хранить замороженную рыбу следует при температуре не выше минус 18 °С.

Размораживание рыбы

Размораживание рыбы является важной операцией, поскольку от правильности размораживания зависит качество рыбы. Скорость и продолжительность размораживания зависит от температуры, которой подвергается замороженная рыба.

При размораживании на воздухе рыбу выкладывают на стол и оставляют на 8—10 часов. В процессе размораживания рекомендуется сбрызгивать рыбу холодной водой. Температура окружающего воздуха не должна превышать 18—20 ˚С, а оптимальной считается 15 ˚С.

При размораживании в воде мороженую рыбу желательно погружать в холодную проточную воду, так как при погружении в теплую непроточную воду происходит обсеменение рыбы гнилостными микроорганизмами, и качество рыбы ухудшается. Скорость размораживания в проточной холодной воде в 2 раза выше, чем в непроточной, и обеспечивает получение продукта более высокого качества.

Поскольку при размораживании в воде могут возникать такие дефекты, как набухание поверхностных тканей, чрезмерное их размягчение и ослабление, разрыв брюшка у мелких рыб, то рыбу следует размораживать не полностью, а лишь до повышения температуры в теле рыбы до минус 1 – плюс 2 ˚С. Этот прием часто используется при подготовке рыбы к холодному или горячему копчению. Вследствие того, что рыба разморожена не полностью, облегчается ее разделка и подготовка к дальнейшим операциям.

Размороженная рыба должна иметь приятный внешний вид и хорошую консистенцию. Нельзя употреблять в пищу рыбу с взъерошенной чешуей, пучеглазую, с вздутым брюшком, водянкой, с признаками кровоизлияния, с грязно-серыми жабрами, покрытыми слизью, и слабой мускулатурой.

Разделка рыбы

При разделке рыбы преследуется цель не только отделения съедобной части от несъедобной, но и создание наиболее оптимальных условий для последующей технологической обработки.

Разделка рыбы перед копчением и сушкой облегчает доступ к внутренним слоям мяса рыбы и ускоряет процессы просаливания, пропитывания древесным дымом при копчении и удаления влаги при сушке.

Перед копчением и сушкой, а так же вялением, разделку чаще всего применяют для крупных рыб массой более 2 кг. Мелкую и средних размеров рыбу при копчении и сушке обрабатывают целиком, так как в этом случае удается лучше сохранить присущие рыбе вкусовые свойства и ее пищевую ценность. При горячем копчении из неразделанной рыбы вытекает меньше бульона, и мясо сохраняет нежность и сочность. При сушке и вялении для лучшего удаления влаги и предотвращения порчи мяса крупную рыбу обязательно разделывают.

Основные виды разделки

Потрошение с головой – наиболее распространенный вид разделки. При этом способе брюшко разрезают между грудными плавниками от головы до анального отверстия, удаляют внутренности, брюшную полость у позвоночника зачищают от сгустков крови. При разделке крупных рыб вдоль позвоночника делают 1—2 неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. У отдельных видов рыб разрез брюшка может быть сделан на 1,5—2 см дальше анального отверстия.

Жаброванне – вид разделки, чаще всего применяемый для сельди. При этом жабры или жабры с частью внутренностей удаляют. Икру и молоки, а также отложения жира в брюшной полости оставляют в рыбе.

Зябрение – удаление части внутренностей и грудных плавников с прилегающей частью брюшка. Жабры и половые продукты могут быть оставлены в рыбе.

Разделка на боковник – применяется для осетровых и лососевых рыб и сома. Заключается в удалении головы на уровне грудных плавников, отделении хвостовой части на уровне начала или конца основания анального плавника и разрезании рыбы на две половинки. Позвоночник и внутренности удаляются. Из дальневосточных рыб на боковник разделывают кету и нерку; потрошеную рыбу вдоль позвоночника разрезают на два филе с удалением позвоночной кости. При разделке осетра на боковник тушку разрезают вдоль хребта на две равные части, причем хрящи и боковые жучки могут быть удалены или оставлены. Брюшную часть (тешу) срезают на расстоянии 4—5 см ниже боковых жучков.

Разделка на пласт с головой. Рыбу разрезают по спине вдоль позвоночника с удалением внутренностей. Этим способом разделывают зубатку. При разделке на пласт с головой голову разрубают по теменной части между глазами и разрезают по спинке так, чтобы разрез являлся продолжением надруба на голове и проходил до хвостового плавника. Внутренности удаляют, иногда делают по одному продольному надрезу вдоль мясистой части с внутренней стороны спины.

Разделка на пласт обезглавленный – разделывание рыбы такое же, как на пласт с головой, но голову вместе с грудными плавниками удаляют.

Разделка на полупласт. Рыбу разрезают по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, другой разрез делают по левой стороне мясистой части спинки вдоль

позвоночника. Внутренности удаляют, сгустки крови зачищают. Этот способ применяется при обработке крупного частика (лещ, сазан и др.).

Разделка на спинку (балык). При этом способе разделки у рыбы удаляют брюшко, голову и внутренности. Разделку на спинку применяют при обработке лососевых, осетровых, морского окуня, сома, ставриды, палтуса, зубатки, угольный рыбы, усача. При разделке у потрошеной рыбы отделяют голову на уровне грудных плавников. Тешу срезают у осетровых на расстоянии 4—5 см от боковых жучек, а у других рыб на 1—2 см ниже боковой линии. Срез теши заканчивается у анального плавника. При разделке усача, ставриды и жереха допускается приготовление спинки с оставлением головы, но с удалением жабр.

Разделка на филе. Этот способ разделки заключается в удалении головы, плечевых костей, внутренностей, плавников и отделении от позвоночной кости двух продольных половинок мяса. Филе, приготавливаемое из крупных рыб, может быть разрезано на куски не менее 15 см.

Разделка на кусок. Разделка заключается в разрезании потрошеной обезглавленной рыбы на поперечные куски длиной не менее 15 см. Применяется при копчении крупных по размеру рыб.

Разделка на спинку-балычок. Этим способом разделывают сиговых и крупных частиковых рыб. У рыбы срезают брюшную часть (тешу), удаляют внутренности; голова может быть оставлена или удалена.

Разделка на клипфиск. Этот вид разделки применяется при сушении соленой трески, пикши и сайды. Перед разделкой живую рыбу обескровливают, удаляют голову, оставляя плечевые кости, потрошат, удаляют внутренности. Затем рыбу распластывают со стороны брюшка вдоль позвоночника, который удаляют.

Заболевания рыб, опасные для человека

Помимо свежести сырья как основного требования к качеству рыба должна иметь санитарную доброкачественность. Рыбы болеют различными заболеваниями вирусного, бактериального, грибкового характера, и некоторыми из них могут заразиться люди при употреблении такой рыбы в пищу.

Гельминтозы – заражение человеком через рыб паразитическими червями – гельминтами: сосальщиками (трематодами) и ленточными червями – круглыми, нематодами, цестодами и др.

Описторхоз – заболевание, связанное с природным обитанием моллюска-ботинии, протекающее с признаками лихорадки и общим недомоганием. Паразитирование гельминтов в организме человека может вызвать цирроз печени, холецистит и другие нарушения. Чаще всего встречается в Западной Сибири, Поволжье, Пермской области, республике Коми, в бассейнах рек Дона, Камы и др.

Дифиллоботриозы – заболевание, вызванное широким лентецом, достигающим десятиметровой длины. Человек заражается при питье сырой воды из водоемов и через промежуточных хозяев – щуку, окуня, налима, ерша. У заразившегося наблюдается анемия из-за дефицита витамина В12, аллергии, иногда со смертельным исходом. Опасность заражения в бассейнах Оби, Иртыша, Лены, Енисея, Невы, Свири, Амура, Волги, а также на Байкале, Ладожском и Онежском озерах.

Нанофтиетоз – заболевание, вызванное трематодой, паразитирующей в кишечнике человека и плотоядных. Можно заразиться через кету, тайменя, сига, хариуса.

Диоктофимоз – наиболее опасное заболевание, вызываемое малощетинковым червем (олигохета). Человек заражается через промежуточных хозяев – чехонь, окуня, щуку, сома, усача, зараженных крупной нематодой – свайником великаном, впоследствии паразитирующей у человека в почках, мочеточниках и мочевом пузыре. Опасность заражения возникает при употреблении некипяченой воды. Заболевание встречается в Средней Азии и в Карелии.

Не рекомендуется употреблять икру, молоки и печень налима, щуки, усача, окуня и белуги в нерестовый период, так как это может привести к отравлениям.

Профилактика гельминтоза

Профилактика гельминтозных заболеваний сводится к необходимости тщательно соблюдать санитарные гигиенические нормы и выдерживать необходимый тепловой режим при переработке свежей рыбы.

В связи с этим не рекомендуется в домашних условиях изготавливать рыбу холодного копчения, поскольку не всегда удается при домашнем копчении и невысокой температуре обеспечить равномерный и глубокий прогрев.

Солить рыбу следует не менее 2 недель при концентрации соли не менее 14%.

Рыбу можно обеззаразить глубоким примораживанием при температуре не выше минус 20 ˚С в течение трех суток.

Нельзя скармливать домашним животным сырую рыбу и нельзя употреблять для питья сырую воду из открытых водоемов.

Заболевания рыб, не опасные для человека

Лингулез. Иногда при потрошении рыб с раздувшимся брюхом обнаруживаются гельминты-ремнецы, достигающие метровой длины при ширине от 5 до 15 мм. Эти гельминты не представляют опасности для человека и удаляются при потрошении. Встречаются у лещей, плотвы, красноперки, толстолобиков и др.

Филометроидозы. При разделке рыбы обнаруживают розовато-красного круглого гельминта (филометроидес), паразитирующего под чешуей, в брюшной полости и в стенках плавательного пузыря карпа, леща, густеры, и на плавниках карася. Эти гельминты также не представляют опасности для человека и легко удаляются при потрошении.

Чернильно-пятнистая болезнь. Иногда тело рыб, жабры, плавники покрываются черными точками – пигментом, который выделяют паразитирующие в рыбах гельминты. Болеют чаще всего карп, толстолобик, вобла, плотва, окунь и др.

Заготовка рыбы

Первым этапом в заготовке рыбы является соление, независимо от того, остановитесь вы на этом или будете продолжать свои кулинарные опыты.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: до икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить рыбу от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью.

Для посола использовать крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его. Хотя некоторые кулинарные рецепты основываются на использовании соли мелкого помола.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделать на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез сделать через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не промывать в воде, а лишь насухо вытереть чистой тканью.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость инъецировать насыщенный соляной раствор с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным.

Сверху рыбу натереть солью, при этом удаляется слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпать соль. После этого рыбу уложить в подготовленную емкость.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы – она становится твердой и плохо сгибается.

Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженая рыба «забирает» очень много соли. Поэтому тяжело уловить момент,

когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить – в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не «возьмет». Жирную рыбу можно и хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше – ее просто пересыпать солью и уложить слоями.

Вариантов соления рыбы множество и каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выбрать наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить.

Посол

Существует три способа посола рыбы: сухой, мокрый и смешанный. При сухом посоле рыбу натирают, пересыпают или обваливают солью; при мокром посоле рыбу заливают солевым рассолом и выдерживают в нем определенное время; при смешанном посоле рыбу вначале натирают солью, а затем закладывают в рассол.

Сухой посол

Способом сухого посола солят, как правило, речную рыбу: воблу, сазана, леща, судака, красноперку, плотву, щуку и др.

Прежде чем приступить непосредственно к посолу, рыбу необходимо отсортировать, отбирая мелкую рыбешку, которую желательно засолить отдельно. Мелкую рыбу солят целиком, не разделывая, без потрошения. Ее промывают очень холодной водой, желательно ледяной, для удаления слизи и грязи и дают стечь воде. После чего рыбу обваливают в соли и аккуратно, но по возможности плотно, выкладывают в сухую деревянную тару ровными рядами, пересыпая солью. Наполнив кадку или бочонок мелкой рыбой, сверху насыпают соль слоем 1,5—2 см, кладут гнет и ставят тару на хранение в прохладное место. Рыба просолится через 2—3 дня, но употреблять ее в пищу желательно через 10—12 дней, когда мясо рыбы созреет. На каждый килограмм рыбы приблизительно расходуется 180—200 г соли.

Среднюю и крупную рыбу перед посолом разделывают и потрошат. Рыбу средних размеров разрезают со стороны брюшка от головы до анального отверстия и удаляют кишечник и внутренности. У крупной рыбы делают дополнительный продольный разрез на спинке. После разделки рыбу натирают солью, засыпая ее в продольный разрез на спине, на брюшке, а также в жабры. Затем рыбу укладывают в чистую сухую тару брюшком вверх, пересыпая солью, и хранят на холоде. Продолжительность посола в погребе – 12—15 суток, в прохладном помещении 5—7 суток. На каждые 10 кг рыбы приблизительно расходуется 1,5—2 кг соли.

Можно использовать следующий метод по солки. Выпотрошенную, не очищенную от чешуи рыбу моют, обсушивают, делают изнутри на спинке 2 глубоких продольных разреза, избегая повреждения кожи, и набивают эти разрезы смесью соли и сахарной пудры в пропорции 10:1.

Брюшную полость изнутри обильно натирают солью, а также

жабры и поверхность тушки, после чего заворачивают рыбу во влажную полотняную ткань, перевязывают шпагатом крест-накрест и закладывают для просолки в деревянную тару брюшком вверх и убирают в прохладное место. Продолжительность посола 6—8 дней.

Для того чтобы получить пряный посол, разделанную и натертую солью рыбу закладывают рядами в деревянную или стеклянную тару, пересыпая каждый ряд зернами душистого и черного перца, а также лавровым листом.

Затем тару с рыбой выдерживают 20 дней в прохладном помещении, после чего промывают холодной водой и сушат в подвешенном состоянии на сквозняке.

Смешанный посол

При смешанном посоле на рыбу действуют одновременно солевой раствор (тузлук) и соль. Находящаяся на рыбе соль, растворяясь в воде, выделяющейся из рыбы, обеспечивает образование дополнительного количества тузлука. Вследствие этого тузлук остается насыщенным и процесс посола начинается сразу; при этом поверхностные слои рыбы обезвоживаются.

При посоле жирных рыб в по сольную емкость наливают больше тузлука, так как жирные рыбы медленнее и в меньших количествах выделяют воду. Вследствие этого может образоваться недостаточное количество тузлука и верхние слои рыбы в по сольной емкости будут контактировать с воздухом, что может привести к окислению жира и ухудшению качества рыбы.

Процедуру смешанного посола необходимо проводить при пониженной температуре, особенно при посоле крупной или неразделанной рыбы. Оптимальная температура около 15 ˚С или более низкая. Поэтому в холодное время года – ранней весной и поздней осенью – можно солить рыбу с меньшим количеством соли, получив малосоленую рыбу с более нежной и сочной консистенцией.

Для этого рыбу любых размеров разрезают вдоль спинки и вдоль брюшка. После извлечения внутренностей рыбу не моют, чтобы сохранить ее кровянистость, а обсыпают все разрезы мелкой солью тонким слоем, не забывая насыпать соль за жабры. Сделав это, рыбу закладывают плотными рядами в деревянную тару – бочку или широкую кадку – и заливают солевым рассолом, насыпая сверху тонкий слой соли. При таком смешанном посоле рыба просаливается за более короткий промежуток времени – двое суток. Соль расходуется из расчета 8—17% к весу всей рыбы.

Мокрый посол

При этом способе посола рыбу закладывают в охлажденный посолочный рассол – тузлук.

При мокром посоле необходимо учитывать, что на скорость просаливания рыбы в тузлучном рассоле оказывают влияние такие факторы, как температура тузлука, размер рыбы и содержание в ней жира. Крупная рыба должна находиться в рассоле дольше, чем мелкая.

На скорость посола также влияет исходное качество рыбы. Размороженная рыба поглощает соль быстрее, чем рыба, не подвергавшаяся замораживанию. Продолжительность посола также колеблется в зависимости от содержания жира, она уменьшается с увеличением концентрации тузлука и при повышении его температуры.

Засаливая рыбу этим способом, ее необходимо очистить от чешуи, извлечь внутренности и уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды – 250 г соли, лавровый лист, по 3—5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом подготовленную рыбу и выдерживать в прохладном месте 20 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке.

При желании или необходимости можно засолить рыбу быстрым способом. Вначале необходимо приготовить сильно насыщенный соляной рассол. Для этого в воду рекомендуется положить такое количество соли, чтобы часть ее при размешивании осталась нерастворенной. Рассол вскипятить, профильтровать и остудить. Выпотрошенные и промытые тушки запускать поочередно на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 1 столовая ложка соли). Затем сразу же закладывать на 2 минуты в уксус, после чего оставить на 30 минут в насыщенном соляном рассоле. По истечении времени рыбу извлечь и подвесить для сушки в хорошо продуваемом помещении.

Соление икры

По вкусовым достоинствам первенство занимает икра осетровых рыб, затем следует икра лососевых, частиковых и океанических.

Чтобы правильно и быстро посолить икру, ее необходимо тщательно очистить от пленок и крови и выложить в марлевый

мешочек такого объема, чтобы при опускании его в наполненном виде на стол икра растекалась в виде блина. Затем в просторной посуде довести до кипения слабый соляной рассол (40 г соли на 1 л воды) и на 30 секунд погрузить в него мешочек с икрой, после чего этот мешочек подвесить и дождаться полного стекания воды. Охлажденную икру переложить в чистую стеклянную посуду и убрать на хранение в морозильную камеру или в погреб на лед. Срок хранения 1 месяц.

Существует еще несколько способов посолки икры. Наиболее известный и простой в применении состоит в том, что из рыбы осторожно, чтобы не загрязнить и не облить желчью, вынимают икру, прополаскивают ее холодной кипяченой водой. Если солят щучью икру, то ее необходимо ошпарить кипятком во избежание заражения микробами, вызывающими у человека кишечные заболевания. На дно посолочной посуды насыпают слой соли и выкладывают икру рядами, пересыпая солью из расчета: 12—15% соли к весу икры. Посуду с посоленной икрой следует поставить в прохладное место на 3– 5 суток, после чего выделившийся рассол слить, икру дважды промыть чуть теплой кипяченой водой и переложить в стеклянные про стерилизованные банки.

Другой, более сложный способ, позволяет получить икру более высокого качества. Изготовить грохотку – деревянную раму (30х15х300 мм), затянутую капроновой мелкоячеистой (3—4 мм) сеткой или капроновым тюлем. Чистую эмалированную кастрюлю обдать кипятком, положить на нее грохотку, на которую небольшими порциями выкладывать промытую икру, и легким надавливанием пальцев, совершая круговые движения, протереть икру через сетку. После чего протертую (пробитую) икру переложить в другую чистую эмалированную посуду и, осторожно размешивая деревянной лопаткой, удалить попавшие через сетку пленки. В икру всыпать соль из расчета 100—120 г на 1 кг и тщательно размешивать в течение 10—15 минут деревянной ложкой или лопаткой, стараясь не давить икорные крупинки. При перемешивании из икры удалить попавшие в нее через сетку пленки. Икра в процессе перемешивания вначале разжижается, выделяя тузлук, а затем густеет и перестает слипаться. Когда икорные крупинки перестают приставать к деревянной ложке, просаливание считается законченным.

После этого к соленой икре следует добавить консерванты из расчета: на 1 кг икры – 1 чайная ложка глицерина и 1 таблетка аспирина, разведенные в столовой ложке кипяченой воды. Икру еще раз перемешать и убрать в прохладное место. К употреблению икра готова через 1—1,5 часа.

Можно посолить лососевую икру несколько иначе. Так же, как

в предыдущем способе, икру пробить через грохотку, отделяя икринки от пленок. Затем вскипятить насыщенный солевой раствор, охладить его до 15 ˚С и залить им икру на 10—20 минут. После чего икру отбросить на сито, дать стечь воде. Затем смешать с консервантами и небольшим количеством растительного масла, выложить в мелкие баночки, укупорить и убрать в холодильник.

Хранить соленую икру рекомендуется в про стерилизованных и обсушенных стеклянных банках, присыпанных мелкой солью. Икру в банках сверху заливают небольшим количеством растительного масла.

Щучью икру можно посолить особым способом. Вскипятить крепкий раствор поваренной соли и залить им икру, освобожденную от пленок и сгустков крови, в соотношении 2:1. Икру, залитую раствором, в течение 1—2 минут следует непрерывно помешивать. Зернышки икры всплывут на поверхность, приобретя светло-желтый цвет и становясь упругими. Икру осторожно отбросить на сито, дать стечь воде, слегка промыть кипяченой горячей водой, если икра оказалась очень соленой. После того как стечет вода, в икру добавить молотый перец и измельченный лук.

Наилучшая температура хранения икры 4—5 ˚С. Доброкачественная икра не должна иметь посторонних запахов и вкуса. Икринки должны быть целыми.

Большой сухой посол

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком вверх и пересыпать солью. Сверху на рыбу – сбитую из дерева крышку и на нее – тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиться гнилостные бактерии, и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика. На 5– 10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

На 10 кг рыбы – 1,5 кг соли.

Большой мокрый посол

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю, бак, бочку) брюшком вверх и пересыпать солью. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль нужно добавить 1 столовую ложку сахарного песка. На рыбу положить кружок, лучше из липы или осины.

Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3—8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

На 10 кг рыбы – 1 кг соли.

Мелкий мокрый посол

Можно приготовить свежий тузлук, растворив в 3 л воды 1 кг соли. Полученным раствором залить уложенную в емкость рыбу. Этот способ тоже называют мокрым и пользуются им при солении мелкой рыбы.

Мелкая рыба, 3 л воды, 1 кг соли, специи.

Соленая рыба 1

Рыбу очистить от чешуи, вытереть досуха, распластать на 2 части, натереть тушку солью и уложить в дубовый бочонок. Добавить специи: кардамон, лавровый лист, черный перец, гвоздику. Бочонок осмолить. Бочонок перевернуть через неделю, то на одно дно, то на другое.

Соленая рыба 2

Для посола в домашних условиях используют преимущественно воблу, тарань, чехонь, жереха, сазана, линя, хамсу, уклейку, плотву и т. п.

Мелкую рыбу солят непотрошеной и с чешуей. Более крупные экземпляры потрошат, оставляя только икру или молоки. Крупную и в особенности толстую рыбу рекомендуется перед посолом распластать, то есть разрезать вдоль спинки и удалить из нее все внутренности.

Солить рыбу лучше всего в день улова или покупки. Наилучшей тарой для посола считают небольшие деревянные бочонки.

Перед посолом рыбу промывают холодной водой, дать воде стечь, но не сушат, чтобы соль хорошо прилипала к рыбе.

Мелкую рыбу выложить в таз, посыпать солью, перемешать и заложить в тару; заполнив тару доверху, ее закрыть кружком, а сверху положить груз.

Более крупную рыбу (весом 100—250 г) после промывания натереть солью против чешуи, сложить рядами (брюшком вверх) в тару, каждый ряд пересыпая солью. Верхний слой соли должен быть толще нижних.

Крупные экземпляры рыбы (весом 500 г) после потрошения через разрез на брюшке промыть, пересыпать внутри и в жабрах солью, уложить в тару рядами (брюшком вверх), пересыпая ряды солью. Закрыть тару кружком и положить наверх груз.

Крупную и толстую рыбу после потрошения промыть и пластовать. Толстые места надрезать, посыпать солью и в распластанном виде (кожей, вниз) разместить рядами в таре, пересыпая каждый ряд солью.

Сразу же после посола рыбу перенести в холодное помещение.

Мелкая рыба готова к использованию через 2– 3 дня; более крупная – через 5—10 дней; потрошеная крупная рыба – через 3—6 дней; крупная пластованная – через 5—10 дней.

На 1 кг рыбы для умеренного посола – 150 г соли, для крепкого – до 300 г соли.

Балыковый посол

Для этого способа подходит крупная рыба, весом от 1 кг. К солению рыбу надо подготовить следующим образом. Смыть в холодной воде всю слизь, аккуратно вспороть брюхо, выпотрошить. Отрезать голову сразу за жабрами, затем хвост до самого основания, но так, чтобы не затронуть рыбы. Ножницами отрезать тешу (нижняя часть брюшка до ребер) – ее надо солить отдельно, иначе она может пере солиться. Насухо вытереть тушку чистым полотенцем. Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрезать ее вдоль позвоночника, не перерезая кожу на спине.

Засолочная смесь: 10 ст. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, молотая корица на кончике ножа и столько же кориандра и перца. Хорошо перемешать специи и тщательно втереть смесь под чешую, обильно посыпать брюшко изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластами.

Каждую тушку завернуть отдельно в марлю, холст, ткань, туго перевязать ее по всей длине шпагатом или толстой леской и,

положив рыбу на поддон в самом низу холодильника, оставить на 7—10 дней. Тузлук слить по мере его появления.

По окончании посола освободить рыбу от ткани, промыть ее холодной водой и сразу же вытереть насухо. Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протереть растительным маслом.

Рыбу к столу лучше подать, порезав тонкими широкими пластинами, как нарезать осетровый балык.

Горбуша вкусная

Целое филе положить в подходящую форму (чтобы осталось минимум места), обильно смазать подсолнечным или оливковым маслом. Сахар, соль и укроп перемешать и засыпать филе этой смесью. Покрыть пленкой и выдержать в холодильнике 2 дня. Нарезать тонкими пластиками и подать с соусом: смешать горчицу, уксус, масло и укроп. Можно при засолке добавить большое количество различной мелко нарубленной зелени.

На 1 кг сырого филе горбуши – 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки соли, укроп, по 1 столовой ложке сладкой и острой горчицы, 2 столовые ложки уксуса, 125 мл растительного масла.

Горбуша, соленая по-домашнему

Свежую рыбу вычистить, выпотрошить, насухо обтереть салфеткой. Горбуша, как правило, продается уже выпотрошенной, но все же надо тщательным образом вычистить рыбу изнутри, удалить пленку и сгустки крови. Затем рыбу посолить изнутри и снаружи и очень туго, плотно завернуть в увлажненную хлопчатобумажную салфетку, туго запеленать в полотенце, затем положить в полиэтиленовый пакет, обернуть бумагой и положить в морозилку. Через 3—4 недели рыба созреет.

На 1 выпотрошенную тушку горбуши весом 1 кг – 2 столовые ложки соли, столовая ложка сахара.

Горбуша слабосоленая

Рыбу нарезать на кусочки, кусочки разрезать еще пополам. Затем приготовить смесь из соли и перца (примерно 0,5 стакана соли и 2 чайные ложки перца). Все перемешать, обвалять в смеси рыбу. Уложить рыбу в миску и накрыть на 45—50 минут.

Промыть рыбу в теплой воде, отжать.

Порезать лук полукольцами и чеснок, залить все растительным маслом и дать постоять 10—15 минут. Можно есть.

На 1 свежую рыбу – 0,5 стакана соли, 2 ч. ложки перца, 2 луковицы, 1 чеснок, 0,5 стакана растительного масла.

Красная рыба 1

Рыбу выпотрошить, промыть. Голову не отрезать. Обвалять в крупной соли (в том числе и внутри). Встряхнуть несколько раз, чтобы убрать излишки соли. Уложить в эмалированную посуду (деревянную бочку при больших количествах) под гнет. Для улучшения вкуса добавить перец-горошек. Рыба готова по истечении 2—3 недель (в зависимости от температуры в помещении). Употреблять ее лучше с добавлением подсолнечного масла.

Соленая рыба в собственном тузлуке (рассоле) хранится неограниченное время при температуре ниже 0 °С. После длительного хранения в рассоле рекомендуется перед употреблением вымочить рыбу несколько часов в холодной воде с добавлением уксуса.

Процесс вымачивания может быть таким:

На 1 л воды 1/2 чайной ложки уксуса, 1 средняя луковица, нарезанная кружками толщиной 1/2 см, перец черный молотый и семена кориандра (кинзы) на кончике ножа.

Рыба очищается от костей и кожи, нарезается ломтиками толщиной 1 см и вымачивается в течение 2—5 часов (по вкусу). Выкладывается на блюдо вместе с луком, с которым вымачивалась, сверху поливается подсолнечным маслом.

При солении горбуши время засолки сократить на 20—30 процентов.

Красная рыба

Оттаять, обсушить, надрезать вдоль хребта и обильно натереть крупной солью. Поставить под гнет на неделю в темное и прохладное место. Вынуть из рассола, еще раз осушить и хранить в холодильнике. Перед употреблением вымочить в крепком чае.

Процесс вымачивания может быть таким: на 0,5 л воды – 11/2 ст. ложки соли, перец по вкусу (горошком), лавровый лист, очень хорошо немного вина.

Все это довести до кипения и вылить в банку с

предварительно очищенной и порезанной на куски селедкой (или скумбрией). Банку поставить в холодильник на сутки. Затем проложить луком и добавить растительное масло.

Для любителей острого вкуса можно добавить перец, лавровый лист и прочие пряности. Рассола нужно приготовить такое количество, чтобы вся рыба была им покрыта.

Красная рыба соленая 1

Рыбу очистить от внутренностей, разрезать вдоль хребта и потом половинки нарезать поперек тонкими пластами, положить в посудину слоями с солью. Рыба бывает готова к следующему вечеру, в холодильнике не теряет вкуса в течение 3—5 дней, поэтому сразу всю рыбу, если она крупная, не солить.

При сухом засоле рыба должна как можно меньше контактировать с воздухом, поэтому лучше применить слабый гнет.

Красная рыба соленая 2

Тушку освободить от шкурки (если рыба слабооттаявшая, кожу снять легче), срезать плавники, отрезать голову, хвост. Отделить (аккуратно) мясо от хребта, нарезать кусками длиной по 5– 7 см. Поместить в рассол на 3—4 часа. Потом откинуть на дуршлаг. Причем, лучше куски ставить «на попа», тогда вода стекает, а не впитывается. Через 5—6 часов рыба готова. Обмакивая в растительное масло, уложить в стеклянную банку слоями. В холодном месте может храниться долго.

На 1,5 л кипяченой воды (в горячей разводить лучше) – 6 *ст. ложек соли.*

Лососина семужного посола

Разделать тушку на филе, удалить крупные реберные кости, снять шкуру. Все специи перемешать, получится жидкая кашица. Подготовленную рыбу положить на поднос с бортиками или в большую миску, т. к. Она даст сок, равномерно распределить кашицу по двум половинкам и поставить в прохладное место на 24 часа.

На 1 кг лосося (кеты, нерки, чавычи) или осетровых – 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка водки, 1 ст. ложка порубленного укропа.

Лосось под «кайфом»

Перед засолкой из рыбы необходимо удалить все косточки, тогда она будет легко и аккуратно резаться. Сделать это можно пинцетом. Когда кости удалены, филе нужно натереть солью и сахаром, положить в лоток и полить коньяком. Затем нужно мелко порубить укроп и обмазать им рыбу. Лоток затянуть пленкой и поставить в прохладное место на сутки или более, в зависимости от величины филе.

Готовность рыбы определяется при надавливании на нее. Если рыба упругая – она готова, если же рыба мягкая, то ей необходимо еще постоять. Когда филе лосося хорошо промариновалось, его нужно нарезать тонкими ломтиками. Из нескольких ломтиков можно свернуть розочку. Выложить на тарелку ломтики рыбы и розу. Украсить блюдо можно также свежими овощами, лимоном, веточкой укропа.

На 1 кг филе лосося на коже – соль 50 г, сахар 15 г, коньяк 100 г и пучок укропа.

Посол мороженой рыбы

Рыбу, желательно с плотной мякотью (хек, ледяная, судак, ставрида), в замороженном виде очистить от кожи (так легче), снять филе. У рыбы с нежной мякотью (скумбрия) филе лучше снять с кожей, предварительно очистив от чешуи. Филе нарезать небольшими кусочками, примерно по 40—50 г. Репчатый лук нарезать крупными полукольцами, чеснок мелко. Добавить черный молотый перец, соль и уксус по вкусу, немного мелко поломанного лаврового листа, подсолнечное нерафинированное масло.

Перемешать и поставить на ночь в холодильник.

На 2 кг неподготовленной рыбы – 0,5 кг лука, 3—4 крупных зубца чеснока, специи, масло по вкусу.

Посол мороженой рыбы (легкий)

Мороженую морскую рыбу с толстым филе и нежным мясом можно посолить слегка. Посоленную рыбу, нарезанную тонкими ломтиками, можно употреблять уже на следующий день для приготовления бутербродов или в виде холодной закуски.

Для посола можно взять и более жирную рыбу. Особенно вкусны посоленные аргентина с нежной белой мякотью и тунец с

розовой мякотью, крупные караси (особенно бесуго), палтус, луфарь, масляная рыба, сардина и др.

Перед посолом рыбу или филе рекомендуется слегка протереть высококачественным растительным маслом (например оливковым). Тогда рыба будет сочнее и вкуснее.

На 1 кг очищенной рыбы или филе – 50 г (2 ст. ложки) соли, 1/4 чайной ложки сахара.

Посол мороженой сельди

Все это прокипятить 5 минут и остудить. Затем в холодный маринад добавить 2 столовые ложки уксуса, 1 стакан молока, 2—3 ложки подсолнечного масла.

Рыбу почистить, сложить в кастрюлю и залить маринадом. Выставить на холод. Через шесть часов сельдь готова.

На 1 кг рыбы для маринада – 1 л воды, 5 луковиц, 3—4 столовые ложки соли, перец (по вкусу), лавровый лист.

Посол сельди

Сырую сельдь разобрать, т. е. снять филе с костей и нарезать на поперечные полоски, сложить в баночку (можно чуть поболтать банку, чтобы все кусочки плавали в рассоле), залить рассолом и выдержать в холодильнике 2—3 дня.

Можно добавить уксус или часть воды для рассола заменить сухим вином. А в уксусном варианте селедку можно переложить кольцами лука.

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли, 2 ст. ложки сахара, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, тмин, укроп по вкусу.

Гнетущий способ

Гнетущий способ хорош как для мелкой рыбы, так и для язя, голавля, карпа, судака, сома, щуки.

Среднюю и крупную рыбу выпотрошить и сделать вдоль хребта продольные надрезы, чтобы она лучше просолилась. Затем рыбу посолить крупной солью и поставить под гнет: крупную – на 10—12, мелкую – на 8 часов. Образовавшийся тузлук слить, рыбу промыть в течение 1,5—2 часов, желательно в проточной воде.

Быстрый посол

Воду солить до такой степени, чтобы сырая картофелина в ней не тонула. Сельдь, очищенную от внутренностей, порезать на куски и опустить в рассол. Через полчаса подать на стол.

Сухой посол любой рыбы

На дно посуды насыпать слой соли. Рыбу плотно уложить в посуду, обильно пересыпая ее крупной солью. Сверху положить гнет, чем больше рыбы, тем тяжелее, но не менее 1 кг. Поставить в прохладное место.

Предварительно вымоченную соленую кету или горбушу порезать на кусочки. Добавить соус, можно по вкусу немного сахара, перца молотого и мелко нарезанный лук. Дать постоять.

Сухой посол

В эмалированной или пластиковой посуде сельдь пересыпать солью из расчета 1:16. В соль можно добавить пряности: перец, кориандр, семя укропа.

Рыбу (сельдь или скумбрию) брать с неповрежденной кожей, не чистить, не резать. Даже до конца не разморозить – просто поставить в холодное место (+1-1 °С).

Сухой засол в мешках

При этом посоле рыбу нельзя мыть. Средняя и крупная рыба потрошится, у нее удаляется голова и позвоночник. Потрошеная рыба укладывается в мешки следующим образом: сначала слой крупной серой соли, потом слой рыбы, до укладки обсыпанный солью, мякотью вниз, потом слой рыбы мякотью вверх, затем опять слой соли и так далее. При укладке необходимо уплотнить слои, для чего периодически встряхивать мешок. Мешок не следует наполнять больше, чем наполовину. Уложив рыбу, надо достаточно сильно закрутить горловину, что создаст дополнительное давление на рыбу. Мешок закапывается в песок, при этом песок надо хорошо уплотнить. В таком положении рыба любых размеров просаливается за сутки. Щука и мелочь – за 12 часов.

Мокрый посол

Все то же, но соль разводить в обыкновенной холодной отстоявшейся воде, рыбу сложить в стеклянную банку емкостью 2—3 л достаточно плотно, «стоя». Поставить в холодное место.

Через 2—3 дня рыба готова.

Рыба с душком

Выловленную во время весеннего нереста рыбу (кроме налима) выпотрошить, тщательно промыть, внутрь насыпать крупную соль и уложить рыбу в подготовленную посуду рядами, спинками вниз. Каждый ряд обильно пересыпать солью. Посуду закрыть крышкой. Когда рыба пустит сок, сверху положить груз и емкость поместить в прохладное место. Постояв лето в тепле, рыба, хотя и будет хорошо просолена, начнет издавать специфический запах. Если вы хотите его избежать при засоле в бочке, рыбу нужно переложить крапивой, которая предохраняет рыбу от неприятного запаха.

Сельдь в уксусе

Сельдь почистить, порезать, чтобы получить половинки от кусочков. Лук нарезать кольцами. Все это сложить в керамическую посуду, залить слабым раствором уксуса (на 1 часть уксуса 5 частей воды).

Сельдь мороженая малосольная

Сельдь медленно разморозить (сутки стоит в холодильнике и постепенно размораживается), выпотрошить, голову отрезать.

Смешать соль и сахар в пропорции 3:1. В смесь можно добавить: толченые семена укропа, тмин и любые другие специи, которые на ваш вкус подходят для рыбы.

Этой смесью натереть рыбу, внутрь можно положить листик лаврушки и палочку гвоздики (не больше). Поставить рыбу под гнет и убрать в холодильник на сутки.

Семужный посол свежепойманной рыбы

Для этого способа подходит красная рыба, скумбрия, сельдь, сиг.

Распластанную рыбу посыпать солью внутри и в разрезе на спине, добавив в соль чайную ложку сахара, положить внутрь перец, лавровый лист. Завернуть рыбу в чистую ткань и поставить в холодильник. Через сутки можно есть.

Скумбрия и ставрида соленая

Рассол довести до кипения, и чуть-чуть охладить. Залить подготовленную, разделанную рыбу и выдержать 3 дня.

Для рассола: 1 л воды, 250 г соли, 10—15 шт. перца горошком, 3—4 лаврового листа, корица.

Строганина

Свежемороженую скумбрию или пеламиду нарезать острым ножом на тонкие пластины. Заправить все уксусом, подсолнечным маслом, солью, черным перцем по вкусу. Подать к столу сразу же, не дав рыбе оттаять. Не бойтесь – рыба уже не сырая, она сварена в уксусе. Для любителей острой кухни это настоящее райское наслаждение!

На 500 г мороженой скумбрии или пеламиды – 250 г репчатого лука, уксус, черный перец, соль, подсолнечное масло.

Плотва

Необходима плотва весом не более 400 г. Рыба не потрошится и не чистится. Внутренности можно промыть при помощи спринцовки или шприца крепким соляным раствором, что позволит не только ускорить процесс засолки, но и продезинфицирует рыбу. Затем нужно приготовить рапу (соляной раствор) в пропорции: на 1 л воды – 100 г соли. Пока рапа остывает, рыба как следует моется, выкладывается в подготовленную посуду. Рекомендуется укладывать голову к хвосту ровными рядами, не создавая буфов. После этого рыба заливается остывшей рапой. Сверху кладется гнет, который должен быть не менее 15 кг (чем жарче, тем тяжелее). Располагать гнет следует равномерно! Держать рыбу в рассоле более полутора суток не рекомендуется. Правда, стоит сказать о том, что каждая рыба по-своему берет соль и каждой рыбе нужен определенный срок, чтобы она «созрела». После этого рыбу следует хорошо промыть до полного удаления слизи. Некоторые рыбаки советуют промывать рыбу после соления в проточной воде столько времени, сколько она находилась в рассоле.

Чехонь

На 30 непотрошеных экземпляров для засолки нужен 1 кг соли. Уложить рыбу в тару слоями, каждый из которых пересыпать солью. Сверху слои прижать гнетом. В жаркую погоду

тару с засоленной рыбой нужно держать в прохладном месте (погреб, подвал, холодильник, прибрежный песок). Крупную рыбу солят 2—3 суток, не крупную 1—2 суток, периодически сливая образовавшуюся жидкость. После засолки рыбу хорошо промывают в воде до удаления слизи.

Маринование

Рыба, законсервированная с добавлением уксуса и пряностей, взятых в сухом виде или в виде экстракта, называется маринованной.

Существует три вида рыбных маринадов: холодные, вареные, жареные.

Холодные маринады

Холодные маринады изготовляют из сельди. Если маринад приготавливают из соленой сельди, рыбу отмачивают в чуть теплой воде с добавлением уксуса в течение 15—30 минут. Отмачивать можно рыбу в целом виде или после разделки. Затем сельдь отбрасывают на дуршлаг и дают воде стечь, после чего закладывают в приготовленную посуду. Рыбу укладывают не очень плотно друг к другу, пересыпая каждый ряд сухими пряностями.

Посуду, наполненную рыбой, заливают 9%-м уксусом или пряной заливкой. Для приготовления пряной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности и варят в течение 30—45 минут, не доводя до кипения.

Количество пряностей определяют из расчета 1% к массе рыбы. Половину взятых пряностей используют для приготовления заливки, другая половина идет для пересыпки рыбы при закладывании в тару.

Если рыбу маринуют летом, то увеличивают количество соли, а 9%-го уксуса добавляют 7—10% к массе рыбы, в более прохладное время – 4—7%.

Длительность хранения маринадов – 1 месяц в прохладном месте.

При изготовлении маринада из свежей сельди, рыбу промывают в чистой холодной воде, затем в течение суток выдерживают в растворе, содержащем 3—4% 9%-го уксуса и 6—10% соли, поместив емкость с рыбой в прохладное место. Через сутки (иногда двое) рыбу выкладывают на дуршлаг и дают стечь жидкости, после чего закладывают в приготовленную емкость, на дно которой укладывают несколько лавровых листьев, и пересыпают ряды рыб смесью измельченных пряностей. Поверх рыбы снова кладут лавровые листья.

Заливка для замаринованной свежей рыбы может быть пряной, томатной, горчичной или приготовленной из молок.

Маринады из свежей сельди хранят не более месяца при

температуре 2—7 ˚С.

Вареные маринады

Вареные маринады можно приготовить практически из любой свежей рыбы. Рыбу чистят, удаляют голову, потрошат, крупную нарезают на куски, после чего закладывают на 1,5—3 часа в 10%-й солевой раствор (на 1 л воды – 100 г соли). Затем перекладывают в уксусно-солевой раствор (на 1 л воды 40 г уксуса, 70 г соли), в котором варят 10—12 минут. Рыбу вынимают из раствора, дают воде стечь, охлаждают на воздухе, укладывают в банки и заливают пряной заливкой, в которую при желании можно добавить желатин. Укупоренные банки с вареным маринадом рекомендуется хранить в прохладном месте не более 2—3 суток.

Жареные маринады

Для приготовления жареных маринадов мелкую рыбу или нарезанные куски на 2 часа закладывают в 10%-й солевой раствор, после чего отбрасывают на дуршлаг, дают воде стечь, обсушивают, обваливают в муке и жарят на растительном масле 8– 12 минут.

Для приготовления пряной уксусной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности, добавляют небольшое количество сахара и варят в течение 30—45 минут, не доводя до кипения.

Жареную рыбу, уложенную в банки, заливают уксусной заливкой и хранят в прохладном месте не более 2—3 суток.

Пряный посол

Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3—4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него – гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10—12 часов рыба даст сок (тузлук). Не слить его до окончания засолки.

На 3—4 день снять гнет, вылить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмочить 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употреблять ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячей картошкой и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Пряная килька (из свежей рыбы)

Используемые пряности: перец горький, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, кориандр, кардамон, мускатный орех, имбирь и др.

Свежую кильку тщательно отмыть от грязи и слизи в холодной воде, отбросить на дуршлаг и дать воде стечь. Приготовить посолочную смесь, состоящую из 15% соли, 0,5% сахара и 1% пряностей по отношению к массе рыбы, и хорошенько перемешать с ней кильку, стараясь не деформировать рыбу.

На дно банки положить 2—3 лавровых листа, затем аккуратно выложить кильку, пересыпая каждый ряд сухими измельченными пряностями, после чего залить пряной заливкой.

Пряная килька (из соленой рыбы)

Рыбу в течение суток вымачивать в холодной воде, после чего переложить в 5%-й раствор сахара (на 1 л 50 г сахара) и оставить в нем на 6 часов. Вымоченную рыбу отбросить на дуршлаг для стекания воды, затем уложить в банки, пересыпая смесью сухих измельченных пряностей, соли и сахара. На дно банок и поверх рыбы кладут по 2—3 лавровых листа.

Селедка маринованная

Мочить 36 часов, дать стечь воде, обтереть, выпотрошить, сложить в банку, перекладывая кружочками лука, зернами кардамона, корицей, красным и черным перцем, затем залить вскипяченный уксус.

Сельди маринованные

Хорошие жирные королевские сельди промыть в воде,

вытереть досуха и сложить на стол; в это время приготовить маринад с прибавлением луку шарлот и кореньев моркови, репы, петрушки и сельдерея. Когда коренья сделаются до половины мягкими, их вынуть и нашинковать, а лук оставить цельным; маринад еще раз вскипятить. Положить в банку ряд кореньев, на них ряд сельдей и т. д., пока банка наполнится; все это залить теплым маринадом, банки завязать пузырем и хранить до употребления.

Через неделю можно употреблять.

Угорь маринованный

Тем, кому посчастливится поймать угрей, советуем приготовить это вкусное блюдо. Разделать, как обычно, разрезать на куски, обвалять их в толченых сухарях, поджарить в масле (лучше в оливковом), сложить в банки и залить кипяченым уксусом, со специями.

Лосось, маринованный с апельсином

Лосось замариновать в кашице из прокрученного через мясорубку вместе с коркой апельсина и поставить в холод на 12 часов. Затем очистить от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и оставить на холоде еще на 12 часов.

Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и красиво уложить на тарелку. Украсить блюдо можно листочками салата, долькой помидора и ломтиком лимона. Обязательно положить также маслину и веточку укропа.

На 1 кг лосося – 1 апельсин (с кожурой), 20 г горчицы, 10 г укропа и соль по вкусу.

Маринованная рыба по-английски

Взять белую рыбу, нарезать ломтиками, обвалять в сухарях, и жарить в масле. Залить остывшим уксусом с черным перцем корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу переложить эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином. Уложить в банки, залить уксусом, хранить в холоде.

Маринование раковых шеек

Очистить шейки из крупных раков и сложить их в банку. Сварить уксус с небольшим количеством специй. Залить его в

банки.

Шейки подаются к белым и красным соусам, к салату, супу.

Корюшка маринованная

100 штук корюшки, вымыв, вскипятить с маринадом и отбросить на решето; уксус, который с нее стечет, влить обратно, где варилась корюшка, а отваренную корюшку сложить в банку рядами, перекладывая ее отварными и нашинкованными морковью, петрушкой и луком и залить оставшимся холодным уксусом; банку обвязать пузырем и хранить на холоде. Через 3 дня можно употреблять.

Стерлядь маринованная

Стерлядь отварить в воде не соля, потом нарезать кусками, сложить в банку и залить маринадом, в который предварительно прибавить несколько штук винных ягод, фиников, изюму, несколько ломтиков лимона и апельсина без кожи и косточек и кисло-сладких яблок, разрезанных на 4 части; вскипятить 2 раза, прибавить 2 ложки готовой горчицы, остудить и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; залить сверху прованским маслом, обвязать банку пузырем и хранить в прохладном месте. Через неделю готово.

Горбуша пряная

Взять свежемороженую горбушу на 1—1,5 кг. Содрать с нее шкуру (что совсем не тяжело). Нарезать поперек от хребта на тоненькие пластинки. Смешать в емкости 2 столовые ложки соли с 2 столовыми ложками сахара. Можно добавить несколько зерен кориандра. В банку уложить слоями так, чтобы первым был слой соли с сахаром, а рыбные пластинки не перекрывали одна другую. Сверху налить 1—1,5 ст. ложки растительного масла. Есть можно на следующий день.

На 1,5 кг горбуши – 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, специи, 1—1,5 ст. ложки растительного масла.

Копчение

Для длительного хранения рыбу можно закоптить холодным или горячим способом, но главной задачей копчения все же является улучшение ее вкусовых качеств.

Для изготовления рыбы холодного копчения используют неразделанную рыбу, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, жаброванную, боковник, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинку (балык), филе, тешу, кусок.

При горячем копчении используют рыбу в целом виде, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, зябреную и куски.

Перед копчением рыбу необходимо посолить сухим или мокрым посолом, добавляя в раствор пряности и специи по вкусу. Нужно знать, что рыба, предназначенная для холодного копчения, не должна содержать много соли, также не годится и слабосоленая рыба.

После извлечения из рассола рыбу необходимо тщательно вымыть под сильным напором воды, после чего вымочить в прохладной воде. Оптимальной считается температура 14—15 °С, а соотношение рыбы и воды при отмочке является 1:2.

Для получения равномерной по солености рыбы следует в разных емкостях отмачивать разных по размеру рыб, учитывая, что у жирных рыб после отмочки масса может увеличиться на 2–6, а у тощих на 7—18%. Поэтому чрезмерная отмочка отрицательно сказывается на качестве копченой рыбы из-за набухания мяса и потери белковых веществ.

После отмочки рыба считается подготовленной к обработке дымом. Ее сортируют по размеру и виду, чтобы тушки прокоптились равномерно. Крупную рыбу обычно разрезают вдоль пополам или нарезают на куски.

Целые тушки рыб подвешивают за хвост с помощью шпагата, завязанного в крепкий узел, или нанизывают в подголовной области (затылочная кость) в направлении от брюшка к спинке на прутки из нержавеющей стали, следя за сохранностью чешуи. При холодном копчении в брюшную полость крупной потрошеной рыбы вставляют шпонки-распорки, чтобы рыба лучше прокоптилась; жаберные крышки должны быть открыты для ускорения процесса копчения и предотвращения порчи рыбы.

Рыбу или куски рыбы нужно размещать на прутках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. После этого рыбу слегка подсушивают теплым воздухом, чтобы на ней не оставалось влаги.

Вначале для подсушки и проварки рыбы дрова должны гореть ярким, но желательно коротким пламенем, затем огонь уменьшают и усиливают дымообразование. Для этого можно положить в костер несколько сырых веток без листьев, так как пепел от сжигаемых листьев оседает на рыбе, ухудшая ее внешний вид. Поддувало при этом обязательно прикрывается.

Для копчения рыбы используют обычную бочку-коптильню без днища, скрепленную изнутри железным обручем и обмазанную внутри глиной, которую устанавливают на кирпичи, засыпанные снаружи землей. Через канавку, вырытую в земле под бочкой с одной стороны, внутрь бочки помещают топливо. Если хотят получить рыбу холодного копчения, то бочку-коптильню прикрывают деревянной крышкой с отверстием посередине, запирающимся железной задвижкой. При горячем копчении крышку, прикрывающую бочку-коптильню, рекомендуется обшить железом.

Внутри бочки у самого верха прикрепляют деревянные палки или устанавливают крепления для поддержания металлических прутков из нержавеющей стали, на которые впоследствии нанизывают рыбу.

Для копчения рыбного филе необходимо иметь оцинкованную проволочную решетку с крупными ячейками, вырезанную по форме горловины бочки, и с отогнутыми назад концами проволоки. Непосредственно перед копчением решетку, на которую укладывают рыбу, протирают маслом.

Для копчения обычно используют опилки или стружку из яблони, ольхи, осины, которые насыпают слоем 1,5—2 см на дно коптильни. Коптильный дым, полученный при сгорании древесины из лиственных деревьев, обеспечивает более высокое качество копченой рыбы. Важную роль в придании вкуса и аромата копченой рыбе играют основные и нейтральные вещества, которые содержатся в дыме из древесины дуба.

После копчения, когда рыба приобретет золотистый цвет, а мясо станет упругим, полезно оставить ее повисеть 2—3 дня без дыма – провялить, но необходимо следить, чтобы рыба не пересохла.

Хранят копченую рыбу в сухом прохладном помещении не более 2—3 месяцев.

Холодное копчение

При холодном копчении рыбу обрабатывают дымом при температуре 25—35 °С в течение 24—72 часов, получая более стойкий в хранении продукт.

Весь процесс холодного копчения складывается из подсушки и самого копчения. Во время подсушки с поверхности рыбы удаляется капельная влага, а ее поверхность подготавливается для осаждения дыма. Длительная обработка дымом связана не только с удалением необходимого количества влаги, но и с тем, что рыба холодного копчения должна созреть.

Горячее копчение

Исходным сырьем для горячего копчения служит свежая или мороженая рыба. Рыбу коптят при температуре 80—120 ˚С в течение 2—4 часов. При горячем копчении мясо рыбы приобретает нежную и сочную консистенцию, обусловленную высоким содержанием влаги.

В процессе копчения рыбу следует один раз перевернуть. Готовая рыба должна приобрести ровный золотистый цвет. После копчения поверхность рыбы протирают мягкой тряпочкой, смоченной подсолнечным маслом.

Бездымное копчение

Довольно часто в последнее время применяется метод бездымного копчения, когда используются коптильные препараты, приготовленные из продуктов пиролиза древесины. Коптильными препаратами, представляющими собой водные экстракты продуктов термического разложения древесины, обрабатывают рыбу.

Вся процедура бездымного копчения складывается из обработки рыбы коптильным препаратом и следующей за этим тепловой обработки рыбы. Обычно для производства рыбы способом бездымного копчения применяют коптильный препарат «Вахтоль».

При холодном копчении весь процесс сводится к сушке рыбы воздухом и обработке коптильным препаратом.

При горячем копчении к этому добавляется термическая обработка рыбы (доведение до кулинарной готовности).

Коптильный препарат «Вахтоль» при холодном копчении используют без разбавления; при горячем копчении некоторых видов рыб его разбавляют водой в соотношении 1:1. При обработке предварительно подсушенной рыбы окраска кожного покрова получается более интенсивной, чем у рыбы без подсушки. Степень интенсивности окраски зависит также от кратности погружения рыбы в коптильный препарат.

Копчение рыбы

Копчение рыбы – наиболее трудоемкий процесс. Но если все-таки вы решили остановиться на нем, затраченные усилия не пропадут даром. Ведь при копчении рыба практически не теряет свой индивидуальный вкус. Для того чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, взять самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забирать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

Существует два основных способа копчения – холодное и горячее. Они отличаются друг от друга количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Горячее копчение протекает быстрее (3—4 часа), но обработанная горячим способом рыба хранится всего 5—6 дней. На холодный способ уходит больше времени (1—3 суток), но зато и рыба после этого может храниться значительно дольше.

При горячем копчении температура дыма составляет 90—120 ˚С и поэтому рыба получается как будто вареной, холодное же копчение при температуре дыма 40 ˚С делает тушку плотной, рыба как бы вялится в дыму.

Трудно предусмотреть наиболее оптимальную технологию копчения. Но вот несколько рекомендаций:

Необходимо тщательно подготовить рыбу к горячему копчению (выпотрошить, почистить, промыть, посолить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить.

Рыбу в одну закладку подобрать однокалиберную.

Размер закладки определяется объемом коптильни. В коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку – среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную рыбу целиком.

На дно коптильни лучше всыпать сухую трухлявую ольху. Она, в отличие от стружек, не горит. От листьев и зеленых веток толку нет.

Для того чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. В прохладном месте рыбу можно хранить 10—12 дней.

При вертикальном креплении рыбы возможно нежелательное падение рыбы на дно коптильни, особенно если копчение происходит при сильном пару и высокой температуре. Необходимо тщательнее крепить рыбу, а при падении своевременно удалять упавшую.

Крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть,

сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно между ребер вставить распорки из ольховых палочек.

Отдельно стоит поговорить о топливе. Для копчения следует использовать древесные стружки разных пород дерева. Подобное смешение придает рыбе самые необычные ароматы. Например, ореховая, кленовая стружка и стружка фруктовых деревьев насыщают рыбу сладковатым, пряным ароматом.

Для приготовления копченой рыбы необходима коптильня. Можно использовать готовые коптильни, которые в большом количестве продаются в магазинах, а можно воспользоваться опытом, накопленным не одним поколением рыбаков, и сделать коптильню самостоятельно. Но независимо от того, какую коптильню вы используете, необходимо помнить о наиболее распространенных недостатках технологий домашнего копчения:

Коптильня негерметична. В коптильню попадает воздух, ольховые стружки сгорают, и вместо копченой рыба получается вареной в слабом дыму.

Коптильня мелкая. Расстояние от рыбы до дна коптильни небольшое и рыба варится или горит быстрее, чем коптится.

Коптильня не обладает достаточным объемом. При копчении рыба начинает выделять влагу и при малом внутреннем объеме коптильни рыба начинает вариться в пару.

Горячее копчение на коптильнях

Простая коптильня

Самый простой вариант коптильни – ведро с крышкой (не оцинкованное!) или ящик из нержавейки с крышкой и ручками для установки и снятия с огня. Внутри на расстоянии 3—4 см от дна размещается решетка. Решетки можно укрепить в несколько ярусов. На дно коптильни равномерно насыпаются стружки или опилки (2—3 горсти на ведро).

На решетках размещается рыба, подготовленная к копчению.

Коптильня накрывается крышкой и ставится на угли. Нужно следить за тем, чтобы крышка закрывалась плотно, но не герметично, так как необходимы щели для выхода дыма.

Коптильня без копоти

В качестве «чудо-коптильни» используется гусятница, приобретенная в магазине. Крышка уплотняется ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие

копоть по резиновой трубке поступает в стеклянный сосуд (трехлитровая банка), наполненный водой, и далее либо в форточку, либо в воздуховод.

Полевая коптильня

В овраге или обрывистом берегу роется шурф глубиной 25—30 см. На дне нажигается слой углей, при этом одновременно прогреваются стенки коптильни, потом сверху насыпается слой опилок. На уровне 10—15 см от опилок втыкаются прутки толщиной примерно 1,5 см или кладется решетка для размещения рыбы. Рыба укладывается не плотно. Сверху (на расстоянии не меньше 10 см от рыбы) шурф накрывается куском брезента. Для того чтобы угли не задохнулись, следует оставить щель или приоткрыть полы брезента.

Копчение рыбы в специально сооруженной для этого печи

В плотном (желательно в глинистом) грунте крутого берега роется длинное (1,5—2 м) наклонное углубление (штольня). Там, где штольня выходит на поверхность земли, над ней устраивается «колосник»: на решетку из металлических прутков или можжевеловых палок укладывается ряд или два ряда небольших камней (колосник нужен для задержки пламени). Над колосником сооружается труба, достаточно широкая, чтобы в ней можно было разместить рыбу. Трубу делают из дерна, камней, других подручных средств. Хорошо для этой цели подходят старые деревянные или железные бочки без дна. Трубу сверху накрыть крышкой, отодвигая которую регулировать величину отверстия для выхода дыма. При этом нужно следить, чтобы рыба не прикасалась к стенкам и друг к другу. Перед подвешиванием каждую рыбку обвить несколькими оборотами шпагата, чтобы она не развалилась во время копчения.

Холодное копчение на коптильнях

Походная коптильня для холодного копчения

В овраге, обрывистом берегу роется шурф глубиной 25—30 см и от него канава (2—3 метра), которая служит дымоходом. Дымоход закрывается ветками, дерном и засыпается землей. Над выходом из него ставится каркас, обтянутый полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешивается рыба, перевязанная

шпагатом. По низу пленка прижимается камнями. В верхней части делается вытяжная щель. В шурфе разводится костер. Шурф закрывается листом металла или куском брезента. Разумеется, в данном случае тоже следует предусмотреть щель для тяги. В полиэтиленовой будке должен стоить густой, чуть теплый (40 ˚С) дым. Крупную и жирную рыбу подвесить горизонтально, чтобы из нее не вытекал жир. Для этого очень удобны сетки, в которых продают овощи и фрукты.

Полиэтиленовая коптильня

На ровной площадке в землю врывается каркас размером 1х1х1,7 м. Сверху на основание каркаса набиваются крест накрест две палки. Внутри развешивается рыба и насыпаются ровным слоем угли, сверху опилки, свежие ветки и трава. Каркас накрывается полиэтиленом. Через 1,5—2 часа полиэтилен снимается, для того чтобы рыба подсушилась и проветрилась. Во второй половине дня копчение повторяется. Крупную рыбу следует прокоптить и на следующий день по той же схеме, для мелкой и средней, как правило, достаточно двойного копчения.

Металлическая коптильня

Любая коптильня состоит из трех частей: дымокур, дымоход и коптильная камера.

Дымокур – это камера, где тлеют угли и образуется дым. Для дымокура берется лист кровельного железа необходимого размера, который сгибается П-образно. Получается потолок и стенки дымокура. Из того же материала изготавливается и задняя стенка дымокура с заранее сделанным отверстием под дымоход. Очень хорошо иметь и переднюю стенку, ею можно регулировать тягу.

Дымоход делается из двух гофрированных труб для вытяжек. Эти трубы продаются в хозяйственных магазинах и на всяких «железных» базарах. Они из очень легкого белого сплава. По длине они сжаты до одного метра, а растянутые удлиняются до трех. Таких труб необходимо две, диаметром около 20 сантиметров. После использования их можно опять сжать. Необходимо также предусмотреть вставку из трубы (из того же кровельного железа) длиной не менее метра.

Коптильная камера – это четыре вбитых в землю кола, обтянутые и накрытые любым достаточно плотным материалом. Внутрь камеры («из-под пола») подводится дымоход. Для обтяжки

советуем использовать нетканый материал «спанбонд». Внутри камеры укрепляются жерди, на которых развешивается рыба. Тяга регулируется отворачиванием покрывающей ткани. Щель должна располагаться с противоположной от дымохода стороны.

Дымокур не предназначен для нажигания углей, то есть открытого огня в нем разводить не следует. В дымокур помещаются горячие уголья и засыпаются опилками или гнилушками. Таким образом, при определении размеров необходимо учитывать удобство работы и количество помещаемого в дымокур материала. Чем длиннее дымокур, тем на большем расстоянии будет остывать дым. А чем ниже температура дыма при холодном копчении, тем качественнее результат.

Для размещения коптильни следует выбрать наклонный песчаный берег, переходящий в обрыв со слоем дерна. Задняя стенка дымокура должна быть несколько выше передней, а свободный конец дымохода должен выходить на горизонтальную площадку с дерном. Щели в конструкции замазываются глиной, чтобы при закапывании в них не засыпался песок.

На верхней площадке по углам прямоугольника вкапываются колья, устраивается рама для подвески рыбы, которая обтягивается и накрывается материалом.

Самый ответственный момент – это начало копчения. Поэтому стоит позаботиться о том, чтобы топлива для поддержания дыма хватило для постоянной работы коптильни в первые 6—8 часов. В дальнейшем перерывы в копчении уже не так опасны. Однако с целью обеспечения хода копчения дым желательно, конечно, поддержать.

Чем дольше провисела рыба в коптильне, тем лучше. Однако на третий-четвертый день ее уже спокойно можно сложить в сухой чистый джутовый мешок или в картонные посылочные ящики, перекладывая слои рыбы бумагой или чистым сухим сеном. Такие ящики удобны тем, что в сложенном виде занимают очень мало места, а как тара – воздухопроницаемы.

Подготовка рыбы к копчению

Перед тем как поместить рыбу в коптильную камеру, ее нужно как следует подготовить к копчению.

Разные сорта рыбы приготавливаются по-разному, следует также обращать внимание и на вес рыбы, а также на ее жирность. Например, мелкую рыбу потрошить не нужно.

Окунь, лосось

Рыбу выпотрошить, но чешую не счищать – рыба получается сочнее, а снимается она потом легко вместе со шкуркой. Крупную рыбу – порезать. Посолить в соляной воде в течение 15—30 минут в зависимости от концентрации соли. Внутрь рыбы можно положить 1—2 листа лаврушки, несколько горошин черного перца, лук, укроп. Если рыба коптится целиком, то брюшную полость следует развернуть или вставить в нее щепку-распорку.

Судак

При потрошении судака для копчения брюхо разрезать следует не снизу, как это делается обычно, а сбоку, перерубая все ребра. Затем рыбу надо посолить, положить в целлофановый пакет и закопать в землю. Через час или полтора, в зависимости от ее размеров, рыбу нужно выкопать, перевернуть и закопать снова на такое же время. После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и подвесить головой вниз. Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2—3 горошинами перца и лавровым листом.

«На рыбалке у костра»

Свежепойманную рыбу почистить, выпотрошить, засолить, добавить специи по вкусу, надеть на палочки и воткнуть палочки возле костра. Через 15—20 минут готова прекрасная варено-копченая рыба.

Копчение щук

Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и посолить. Когда хотят коптить щуку, то сперва держат ее три дня в соли. Разрезать вдоль спины и, вынув спинную кость, растягивать рыбу на палочках и, натерев солью с прибавкой селы, коптить, смотря по величине кусков от 8 до 12 дней, а потом оставить висеть на вольном воздухе.

Вяление

Для вяления пригодна рыба подледного или весеннего улова массой до полукилограмма. Летом вялить рыбу не рекомендуется, так как рыбий жир быстро горкнет. Но наилучшим сырьем являются виды рыб с достаточно высоким содержанием жира в мясе, что необходимо для созревания вяленой рыбы и приобретения присущих ей качеств.

В процессе вяления рыба не только обезвоживается, но и, в отличие от сушеной рыбы, созревает, приобретая особый аромат и вкус.

Для вяления используют рыбу в целом виде, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, зябреную, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинку-балычок, боковник, разделанную на клипфиск.

Воблу, тарань, плотву, рыбца, шемаю, белоглазку, кефаль (за исключением крупной) перед вялением не разделывают.

Готовность провяленной рыбы определяется следующим образом: спинка усохшая, мясо упруго-жесткое, на разрезе ровного желтого цвета, икра должна быть оранжево-красной.

Желательно хранить вяленую рыбу в полотняных мешках, развешанных в продуваемых помещениях.

Вяление способом мокрого посола

Прежде чем приступить непосредственно к посолу, рыбу тщательно моют, очищая от слизи и грязи. У некрупных рыбешек удаляют жабры и внутренности, у крупных делают продольный разрез на спинке. Плавательные пузыри необходимо проколоть шилом. Рыбу потрошат, обваливают в соли, втирая ее в спинной разрез и в брюшную полость.

Затем тушки, по нескольку штук, с помощью штопальной иглы нанизывают на шпагат и закладывают в подготовленную чистую сухую бочку или эмалированную емкость, заливают прокипяченным, профильтрованным и охлажденным рассолом (2,5 кг соли на 10 л воды) и выдерживают на холоде до тех пор, пока тушка не станет плотной, а икра не приобретет желтовато-красный цвет.

После извлечения рыбы из рассола ее хорошенько отмывают от соли и замачивают в тазу с холодной водой. Отмачивать соленую рыбу следует с перерывами на 2—4 часа, в течение которых соль успеет вновь перераспределиться. Такой принцип отмочки более щадящий, чем непрерывный, при котором

поверхностные ткани оказываются излишне размягченными. Слабо соленую рыбу можно вообще не отмачивать, избегая потери питательных веществ.

Вымоченную рыбу вывешивают для просушки в теньке на хорошо проветриваемом месте, накрыв марлей, смоченной в уксусе, для защиты от мух. Рыбу вялят примерно 2—3 недели.

У готовой к употреблению, провяленной рыбы мясо и жир приобретают янтарный цвет, икра плотная, розовато-желтая, а внутренности не имеют запаха сырости.

Провяленную рыбу следует хранить в стеклянной, глиняной или керамической посуде, негерметично укупоренной.

Вяление способом сухого посола

Рыбу следует хорошенько отмыть от слизи и, дав стечь воде, обсушить с помощью полотенца.

Штопальной иглой или шилом проколоть плавательные пузыри и заложить рыбьи тушки в подготовленную керамическую или эмалированную посуду, на дно которой предварительно насыпать слой соли. Рыбу укладывать плотно, пересыпая каждый ряд слоем соли, после чего емкость с рыбой поставить под гнет (деревянный кружок с грузом 10% от массы рыбы) в прохладном месте на 6—7 дней.

Через несколько часов из рыбы начнет выделяться сок.

Следует раз в день удалять скапливающийся в рыбе газ. Подняв груз, ждут, когда рыба поднимется, после чего надавливают на деревянный кружок несколько раз.

По истечении времени посола рыбу промыть от соли, вымочить в чистой воде и развесить для вяления. Рыба, приготовленная этим способом, провялится примерно через неделю. Условия хранения такие же, как и при вялении рыбы, приготовленной способом мокрого посола.

Провесная рыба

Провесная рыба – одна из разновидностей вяленой рыбы. Приготавливается путем непродолжительного вяления рыбы, разделанной на балык, и является деликатесным продуктом, обладающим высокими вкусовыми качествами, поскольку приготавливается из жирных или средней жирности рыб: окуня, скумбрии, ставриды, толстолобика, сома и др.

Обычно рыбу разделывают на балык (спинку), тешу, полу спинку и боковник. После разделки рыбу натирают солью и плотными рядами укладывают в посольные емкости, на дно

которых предварительно насыпают слой соли толщиной 1—2 см. Спинки через 2—4 суток, а теши через 1 сутки заливают охлажденным раствором (на 1 л воды – 250 г соли) и на верхний ряд кладут груз таким образом, чтобы вся рыба была покрыта солевым раствором.

Продолжительность посола зависит от размера и жирности рыбы и температуры посола. После извлечения из рассола рыбу подвергают отмочке. Вымоченную рыбу вялят в подвешенном состоянии в естественных условиях, в теплое время года при температуре 15—25 ˚С, в закрытых, хорошо проветриваемых помещениях. В процессе подсушки и вяления из рыбы удаляется часть влаги, в тканях происходит перераспределение жира и созревание продукта.

Провесные балыки по своим гастрономическим достоинствам выше балыков копченых, так как при длительном провяливании (до 1 месяца и больше) происходит более полное их созревание и готовый продукт приобретает особый «букет». Балыки холодного копчения провяливаются в течение 5—7 дней, так как не требуют сложного и длительного процесса созревания.

Копченые и вяленые балыки хранят в холодильнике не более недели, а нарезанными на ломтики не более 3 дней, периодически их проверяют, так как они легко подвергаются плесневению.

Провесной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвесить на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определить с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5—7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарыть в землю или в песок на глубину 0,5—1 метр. На горловину надеть небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом.

Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымочить в холодной воде или молоке 3—4 часа.

После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Провесная скумбрия

Океаническую скумбрию частично разморозить и солить мокрым способом при температуре не выше О ˚С в течение 15—20

часов. Для выравнивания солености рыбу выдерживать 2—4 суток при температуре не выше 10 ˚С, после чего вымачивать 1—2 часа в проточной воде. Отмоченную рыбу вялят в естественных условиях или в вялочных установках 3—5 суток.

Мясо провесной скумбрии характеризуется нежной консистенцией и запахом подвяленной рыбы.

В процессе вяления в рыбе происходит перераспределение влаги и жира и образование специфического аромата и вкуса. Ввиду повышенного содержания влаги не рекомендуется хранить провесную рыбу более 4 суток при температуре 5 ˚С.

Вяленая рыба

Для вяления наиболее подходит вобла, тарань, чехонь, рыбец, лещ.

Рыбу вялят после посола, который проводят, как указано выше. Ее нанизать на шпагат по 4—6 штук, промыть несколько раз в холодной питьевой воде и вывесить на воздухе, под навес, защищающий от дождя и прямых лучей солнца.

Вяление мелкой рыбы продолжается 3—5 дней, крупной – 15 дней.

Вяление лучше всего проводить весной, в прохладную ветреную погоду.

На 1 кг рыбы – 150 г соли.

Вяленая икра

У окуней, наловленных по перволедку, аккуратно, чтобы не повредить «икорный чулочек», вспарывается брюшко, вытаскиваются икорные «колбаски», обваливаются в соли и укладываются в эмалированную посуду. Посуда накрывается фанеркой и придавливается гнетом. Икра солится в течение четырех дней. Затем промывается, концы «чулочков» стягиваются нитками, чтобы не разлезлись. В таком виде икра подвешивается на 5—7 дней.

Сушка

Рыбу можно сушить как в свежем, так и в соленом виде.

Свежую рыбу необходимо выпотрошить, хорошенько промыть от слизи и сгустков крови, дать стечь воде и только после этого нанизать на бечевку.

Сушат рыбу на открытом воздухе, в хорошо проветриваемых помещениях (соленую), а также в русских печах (свежую). На свежем воздухе сушка длится от 1,5 до 2 месяцев в зависимости от температуры; время сушки в русских печах – 4—5 часов.

Сушеную рыбу закладывают в деревянные или фанерные ящики, имеющие отверстия для проветривания, кроме того между тушками помещают деревянные щепки. После чего ящики с рыбой ставят на хранение в сухое прохладное место, учитывая, что соленая сушеная рыба отсыревает быстрее, чем сушеная несоленая.

Способы борьбы с мухами

Если уже появились мухи, то для защиты от них необходим марлевый полог с горловиной, которую после развешивания надо завязать. Марлю можно сбрызнуть уксусом или воспользоваться «мазью» от мух. Можно также обильно натереть рыбу чесноком.

Мазь от мух

На 1 объем уксуса берется 3 объема подсолнечного масла, перемешивается и этим составом смазывается развешенная рыба. Мухи на масло не садятся, если какая-нибудь все же сядет, яйца она не отложит.

Хранение

Готовую рыбу хранят в корзине или мешке, в прохладном месте, можно в холодильнике, оберегая от солнечных лучей.

Мелкую плотву очень удобно хранить по рецепту подводников. В трехлитровую банку складывается вяленая рыба, затем вливается столовая ложка спирта (можно 2 ложки водки), и банка закрывается полиэтиленовой крышкой. У такой рыбы своеобразный запах и нормальный вкус.

Сушеная мелкая рыба

Воблу, красноперку, плотву и другую мелкую рыбу вымыть от слизи, выпотрошить и, хорошенько натерев солью, оставить на 3—4 дня, после чего вымочить в чистой холодной воде. Дать стечь воде и нанизать рыбу на леску или шпагат, пропустив его через хвост. Рыбу сушить до готовности на сквозняке, не допуская соприкосновения тушек.

Сушеный карп

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать головы и хвосты и плотно уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды – 250 г соли, лавровый лист, по 3—5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом рыбу и выдерживать 10 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой, обсушить с помощью полотенца, посыпать солью и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке в течение 2—3 недель.

Сушеная скумбрия

Рыбу тщательно вымыть в проточной холодной воде и выпотрошить. Особенности потрошения скумбрии заключаются в том, что брюшко не вскрывается, а внутренности удаляются через жаберные отверстия. Каждую тушку нанизать на шпагат, пропуская его через хвост, и на 8 часов заложить в солевой рассол: на 1 л воды – 240—250 г соли. После извлечения из рассола скумбрию промыть, дать стечь воде и сушить в хорошо проветриваемом помещении 12—14 дней.

Сушеный снеток

В нашей стране из продуктов горячей сушки (обработка рыбы воздухом температурой 80—200 °С) традиционным считается снеток. Для его приготовления используют свежего или мороженого снетка, которого обрабатывают солью в течение 5—6 часов, затем отмачивают и направляют на сушку.

Сушка осуществляется в паровых контейнерных сушилках, печах Батанова, русских печах.

Наилучшим качеством обладает солено-сушеный снеток, приготовленный в русских печах. Это объясняется особенностями температурного режима в русской печи и тем, что нагрев и сушка протекают в основном за счет инфракрасного излучения от предварительно нагретых сводов и пода печи.

Вобла

Рыба не потрошится и не чистится, укладывается в емкость, пересыпается солью и перекладывается лавровыми листьями, как при пряном посоле. Сверху устанавливается гнет. Соление длится 3—4 дня. По истечении этого времени с рыбы тщательно смыть соль, специи, слизь и насухо протереть полотенцем.

Вобла с сахаром

Берется средняя непотрошеная рыба (100—150 г), натирается солью против чешуи и укладывается слоями в посуду (желательно деревянную). Затем готовится тузлук (специальной рассол), в который добавляется сахар из расчета 3 столовые ложки на 1 л, а также перец, гвоздика. Самое главное, чтобы сам тузлук получился вкусным. Рыба заливается им «с верхом», придавливается подручным гнетом и ставится в темное прохладное место на 3 дня.

Изготовление мясных консервов

Консервировать можно практически любое мясо животных – говядину, свинину, птицу, дичь. Необходимым условием изготовления мясных консервов является доброкачественность мяса.

Чтобы определить свежесть мяса, бывает достаточно оценить его внешний вид, цвет, запах, консистенцию. Но более точно выявить степень свежести позволяет пробная варка.

При изготовлении мясных консервов следует строго соблюдать правила консервирования. В домашних условиях мясо консервируют в стеклянных банках емкостью 0,5 л и 1 л, которые перед консервированием подвергают тщательной стерилизации.

Можно закладывать в банки мясо в сыром виде или после предварительной кулинарной обработки. Если мясо или мясопродукты подвергались термической обработке, то их закладывают в банки сразу же после приготовления, в горячем виде.

Не рекомендуется наполнять банки доверху мясом или соусом, так как при стерилизации чрезмерно загруженных банок крышки срываются и стерилизация теряет свой смысл.

Укупоривать стеклянные консервные банки следует с особой тщательностью. Во избежание попадания внутрь банок воздуха, что ведет к неизбежной порче консервов, крышка должна быть плотно пригнана к горловине.

Проверить герметичность укупорки банок можно следующим образом: закатанную банку погружают в горячую воду, которую доводят до кипения, и смотрят, не проходят ли в воду через крышку пузырьки воздуха.

Технология стерилизации мясных консервов не отличается от стерилизации консервов из овощей.

Мясные консервы стерилизуют при температуре 100 °С в течение 1 часа, при этом живые микроорганизмы погибают, а споры ослабляются.

После чего консервы выдерживают в течение 1—2 дней при температуре 20—25 °С, а затем проводят повторную стерилизацию, уничтожающую споры, которым первичная стерилизация не нанесла особого ущерба.

При стерилизации консервов воду в водяной бане доводят до кипения, после чего огонь убавляют и поддерживают небурное кипение. Повторную стерилизацию проводят аналогично.

Для более надежной стерилизации пользуются кастрюлей-скороваркой, что позволяет сократить сроки стерилизации. В

скороварке консервы стерилизуют обычно 60—90 минут.

Технология изготовления мясных консервов

Приготовление мясных консервов начинают с обработки мяса, которое очищают, моют и рубят на удобные для укладки куски. Затем мясо в сыром виде или после кулинарной обработки закладывают в про стерилизованные стеклянные банки, не допуская их чрезмерного переполнения.

Сырое мясо заливают горячим рассолом или горячим густым наваром из костей, хрящей и кожицы. Обжаренное или тушеное мясо заливают оставшимся после кулинарной обработки горячим соусом, после чего банки сразу же укупоривают.

Банки, заложенные в емкость для стерилизации, полностью заливают горячей водой, после чего емкость закрывают крышкой. Воду в стерилизационной посуде доводят до кипения в течение 20—30 минут. Дальше стерилизуют столько времени, сколько указано в каждом конкретном рецепте.

После стерилизации банки охлаждают на воздухе или орошают из душа горячей водой, постепенно снижая ее температуру.

Консервы, изготовленные с соблюдением всех гигиенических и технологических правил, при температуре 15 ˚С и ниже можно хранить до 1 года в холодном и сухом помещении, защищенном от солнца.

Консервированная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалить хрящи и кости, затем слегка отбить и плотно уложить в банки. Из обрезков кожицы, костей и хрящей сварить слабо посоленный бульон (2 неполные чайные ложки соли на 1 л воды) и залить мясо в банках.

Банки укупорить и стерилизовать: литровые – 2 часа, двухлитровые – 3 часа 20 минут.

Консервированная отварная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалив хрящи и кости, затем отварить почти до готовности в слабо подсоленной воде. Сваренное мясо в горячем виде плотно уложить в банки, залить отваром и стерилизовать: литровые – 1 час 30 минут, двухлитровые – 3 часа.

Консервированная тушеная свинина

Мясо нарезать небольшими кусками. Из обрезков мяса, хрящей, кожицы и костей сварить бульон, уварив его на одну треть. Нарезанную свинину тушить с небольшим количеством жира, добавляя в процессе тушения лук, чеснок, красный перец и соль, а так же уваренный бульон.

Готовое мясо плотно уложить в банки, залить жидкостью, в которой оно тушилось, и стерилизовать: поллитровые банки – 1 час 10 минут, литровые —1 час 40 минут.

Консервированная копченая свинина

Копченую свинину вымыть теплой и ополоснуть холодной водой, после чего нарезать на куски, отделив кости и хрящи. Из костей и хрящей сварить слегка подсоленный бульон. Банки заполнить кусками подготовленной свинины и залить бульоном (можно горячим рассолом). Укупорить и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированное копченое сало

Копченое сало с мясными прослойками слегка отварить, затем промыть теплой водой и нарезать крупными кусками. Заполнить банки, залить горячим слабо соленым рассолом и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированная говядина

Мясо необходимо тщательно вымыть и нарезать крупными кусками, удалив остатки кожицы, кости и хрящи. Заполнить мясом банки и залить крепким слабо соленым бульоном, сваренным из обрезков мяса, костей и хрящей. Укупорить и стерилизовать: литровые банки – 2 часа 30 минут.

Консервированная тушеная говядина

Подготовленные куски мяса отбить, слегка посолить и обжарить с обеих сторон в небольшом количестве жира с репчатым луком. Затем переложить в кастрюлю, залить крепким бульоном и тушить почти до готовности. После чего заложить в банки горячее мясо, залить жидкостью, в которой это мясо тушилось, и стерилизовать: поллитровые банки – 1 час 10 минут,

литровые – 1 час 40 минут.

Консервированное тушеное мясо со специями

Для приготовления этих консервов можно использовать телятину, говядину, свинину первого сорта.

Подготовленное мясо (зачищенное от костей и закраин) нарезать мелкими кусочками и обжарить в жире с добавлением репчатого лука (на 1 кг мяса – 120 г жира, 70 г лука). Из костей и обрезков сварить бульон, переложить в него обжаренное мясо, всыпать специи, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким, не допуская разваривания.

На 1 кг мяса берется 150 г бульона, 30 г белого виноградного вина, 70 г мелко нарезанных помидоров, 2 неполные чайные ложки красного перца, на кончике ножа молотого черного перца, 3—5 горошин душистого перца.

Тушеное мясо в горячем виде разложить по простерилизованным банкам, не докладывая 1,5 см до краев горла банки. Банки закатать и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированная говядина в желе

Мясо тщательно промыть, удалить кости, нарезать кусками по 400—500 г и замочить в холодной воде, чтобы избавиться от крови. Мясо сварить почти до готовности в бульоне с добавлением желатина или свиных ножек. Бульон сварить крепкий, чтобы после стерилизации он застыл в студенистую массу. Готовое мясо извлечь из бульона и нарезать небольшими кусочками. На дно каждой поллитровой банки положить 2—3 горошка черного перца, небольшой лавровый лист, затем уложить куски мяса и залить все процеженным бульоном, не доливая до края горла 1—2 см. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа.

Консервированная баранина

Мясо срезать с костей, нарезать мелкими кусками (40—50 г) и обжарить в масле до подрумянивания. Из костей и обрезков сварить мясной бульон, слегка обжарить на масле репчатый лук (70 г) и столовую ложку муки. Залить лук и муку мясным бульоном со специями, взятыми из расчета: на 300 г воды – 1 чайная ложка красного перца, на кончике ножа черного молотого перца, 150 г мелко нарезанных помидоров, лавровый лист, и

проварить 5 минут. Обжаренное мясо уложить в простерилизованные банки, залить горячим соусом, не доходя 1,5 см до краев горла, и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Птица жареная, консервированная

Ощипанную курицу выдержать на холоде 1 сутки. Разделать, удалить шейку, лапки, крылышки, внутренности, жарить на противне в духовке как обычно. Мясо отделить от костей и уложить в банки, залить жиром (бульоном). Стерилизовать на водяной бане и укупорить.

Птица вареная, консервированная

Птицу разделать, сварить, снять шкурку и добавить на одну птицу: корни моркови – 150—200 г, петрушки – 50 г, лука – 50 г, 3—4 зерна черного перца, соли по вкусу. Варить на слабом огне: кур – 45 минут, уток – 60 минут, индюков – 90 минут, гусей – 90 минут. Мясо отделить от костей, уложить в банки, залить жировым бульоном, укупорить, пастеризовать на водяной бане, крышки закатать. Стерилизовать с промежутками в 24 часа: первый раз – 80 минут, второй и третий раз – по 70 минут.

Консервированная птица в желе

Курицу, гуся или индейку выпотрошить, тщательно промыть, нарезать кусочками и выложить в толстостенную кастрюлю или в утятницу. Из потрохов, голов и лап сварить бульон и залить этим бульоном нарезанное кусочками мясо. В бульон в процессе варки добавить 5—7 горошин черного перца, коренья сельдерея, петрушки и нарезанную морковь. Мясо варить почти до готовности, затем вынуть из бульона и переложить в банки. Бульон подсолить, влить в него разбухший желатин, слегка подогреть, процедить и горячим залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые – 1 час, литровые – 1 час 35 минут.

Консервированный паштет

Говяжью печень нарезать ломтиками толщиной 1—2 см и вымачивать в холодной воде в течение 3 часов, чтобы избавиться от привкуса горечи. Затем обжарить кусочки печени на маргарине, без добавления соли. Отдельно обжарить до

золотистого цвета репчатый лук, нарезанный кольцами. Затем лук и печень два раза пропустить через мясорубку или измельчить кухонным комбайном.

В полученную массу добавить пряности – молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, мускатный орех – и все тщательно размешать. После этого паштет солят по вкусу, смешивают с мягким сливочным маслом и еще раз измельчают с помощью комбайна или через мелкую решетку мясорубки. Перед тем как наполнить банки, паштет нагревают и горячим расфасовывают в стеклянную тару. В отличие от мясных консервов банки с паштетом необходимо наполнять на 3 см ниже краев горловины. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа.

Консервированный фарш

Подготовленное мясо необходимо вымочить в холодной воде, чтобы смыть кровь, затем нарезать кусочками, удалить пленки, хрящи и кости и провернуть через мясорубку. В полученный фарш добавить черный молотый перец и соль. Наполнить фаршем банки, не докладывая до краев горла 3 см, и стерилизовать: поллитровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа, двухлитровые – 3 часа 30 минут.

Мясо в собственном соку

Мясо нарезать кусками, помещающимися в банки, натереть пряностями и целиком уложить в банки до краев. Банки закрыть. В кастрюле с холодной водой поставить на плиту, при умеренном нагреве пастеризовать 3 часа. Срок хранения – 12 месяцев при температуре от 1—20 °С.

По 500—600 г мяса на 1 банку емкостью 750 мл.

Индейка в маринаде

Изжарить птицу, нарезать мясо ломтиками, остудить и сложить в банку. Налить остывшего, пряного уксуса (на 0,5 л уксуса взять 2 ложки соли, шинкованного сельдерея, петрушки, моркови и луковицу, 2—3 г черного перца, 1—2 г лаврового листа, горсть мускатного цвета, гвоздики (для любителей: корицы, кардамона и чеснока). Подается под белым соусом.

Мясо вареное

Уложить куски мяса в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 1 см. Добавить лук, морковь, соль по вкусу, душистый перец, лист лавра, кардамон. Варить на слабом огне 1,5 часа, горячее мясо плотно уложить в банки и налить горячий бульон (3—4 см выше уровня), затем пастеризовать укупоренные крышками банки три раза по 80 минут с промежутками 24 часа при 30—40 °С. На 1 кг мяса нужно: моркови – 100 г, лука – 50 г, соли – 30 г, перца черного (кардамона) – 3—4 шт., лаврового листа – 2 шт.

Языки в желе

Уложить языки и варить 2 часа, затем добавить коренья и специи и кипятить еще 2 часа. Языки очистить от пленки, нарезать кусками. Расход сырья на банку 500 мл: язык говяжий – 1500—1600 г, морковь – 120 г, корень петрушки – 50 г, лук – 150 г, чеснок – 2—3 зубка, лавровый лист – 1—2 шт., перец душистый – 3—4 шт.)

Свинина в смальце

Взять 65 г полужирной или 750 г жирной свинины 150 или 75 г (соответственно) смальца и по 15 г соли на каждый рецепт, нарезать на кусочки в 2—3 см (посыпать солью 25 г на 1 кг мяса) и обжарить в смальце до готовности в сотейнике. Мясо уложить в банку, стерилизовать в соленой воде (350 г соли на 1 л воды) при температуре 105—106 С). Затем банки укупорить и стерилизовать еще 2 раза.

Гуляш

Свежее мясо нарезать кусочками по 20—35 г и обжарить в жире до полуготовности. Отдельно в жире обжарить лук, муку, добавить протертые помидоры, соль, сахар, перец, лист лавра, воду, смешать с мясом и варить до готовности 10—15 минут.

Печень в томатном соусе

Разрезать печень на куски в 20 мм, отбить лопаточкой, посыпать солью (4 г на 1 кг печени) и обжарить в жиру (40 г на 1 кг). Обжарить лук кружочками. На банку (0, 5 л) нужно: печени – 570 г, жира – 50 г, лука – 50 г, помидоров – 100 г, соли – 8 г, сахара – 2 г, перца горького и душистого – по 0,3 г, воды – 100 г.

Паштет мясной

Взять свиной свежий шпик (400 г), нарезать кусочками и вытопить жир. Нарезать кусками в 500 г свинины и 600 г телятины, слегка обжарить и уложить в чугунок, добавить 200 мл воды, 200 г лука, соль – по вкусу, 6 зерен душистого перца (кардамона), 2 листа лавра и тушить до готовности. Печень свиную обжарить в смальце В соке (после тушения мяса) замочить 200 г черствой белой булки. Мясо, печень, булку дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш 2—3 яйца, перец, соль и перемешать. Готовый паштет поместить в банки.

Свиной студень

Подготовить к варке свиную голову и ножки, добавить соли на вкус, 1—2 листа лавра, 2—3 гвоздики, 5 г черного перца, залить водой и варить 1—2 часа на медленном огне. Вынуть кости, измельчить мясо, добавить 1—2 головки чеснока, 5 г тмина, 1,5 стакана бульона, перемешать. Этим фаршем набить свиной желудок (вывернутый наружу), зашить его, затем на дно сотейника положить крест из виноградной лозы, желудок, залить бульоном, проколоть 6—7 раз иглой, варить на слабом огне 1 час, затем добавить 5 г майорана, варить еще 1 час. Студень вынуть из кастрюли, придавить грузом между двумя досками, выдержать 3—4 часа. Хранить студень на льду 2—3 недели.

Консервирование мяса посолом

Соленые продукты, как правило, изготавливают из свинины, говядины, баранины, козлятины, тушек птицы. Для того чтобы засолить мясо, нужно приготовить солевой рассол – простой или сложный. В простом рассоле присутствует единственный компонент – соль, в сложном – соль, сахар и всевозможные специи.

Наиболее применяемый рассол, когда на 10 л воды добавляют 1,6 кг соли, 100 г сахара. Добавляют по вкусу специи: кардамон, кориандр, чеснок, тмин, анис, лавровый лист, душистый и черный перец и др. Готовый прокипяченный рассол необходимо профильтровать.

Существует несколько способов посола:

– сухой, когда куски мяса, сала или тушки птицы натирают сухой солью или посолочной смесью и плотно укладывают в тару, пересыпая солью и помещая под гнет;

– мокрый, когда подготовленные мясопродукты заливают

холодным рассолом и ставят под гнет;

– смешанный посол, когда мясопродукты вначале натирают сухой солью, перекладывают в подготовленную тару, пересыпая солью, и выдерживают под гнетом в течение 3—4 дней, после чего заливают солевым рассолом, снова выдерживают несколько дней, а затем подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Солить лучше всего хорошо охлажденное или подмороженное мясо. Не стоит солить однажды оттаявшее и снова замороженное мясо.

Рекомендуется хранить солонину в прохладном, проветриваемом помещении. При хранении необходимо периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол приобрел грязно-красный пенистый вид и неприятный запах, а мясо стало серого или темного цвета, липкое, рассол необходимо сменить. Правильно приготовленная и сохранившаяся солонина имеет плотную, упругую консистенцию без плесени, свежий запах, присущий соленому мясу. Если солонину разрезать, то на разрезе поверхность будет иметь равномерную розовую окраску. Рассол должен быть прозрачный, без пены и постороннего запаха.

Солонина 1

К посолу мяса можно приступить через несколько дней (2—3 суток) после убоя животного. До посола мясо хранить в прохладном месте.

Мясо, предназначенное для посола, порубить крупными кусками, освободить от костей и натереть со всех сторон солью, смешанной с селой (посолочная смесь). Напоминаем, что села должна быть кристаллической и химически чистой, без посторонних запахов.

На дно деревянной тары – бочки или кадки (подготовленной, как указано в рецептах соления овощей) выложить, плотно прижимая друг к другу, куски мяса, посыпать их сверху посолочной смесью, а затем положить следующие ряды мяса и, перемежая их посолочной смесью, заполнить тару доверху.

Бочку или кадку закрыть деревянным кружком, положить на него груз и перенести в погреб или другое холодное место; через сутки солонину залить охлажденным рассолом (не выше 5 °С).

Рассол приготовить из горячей кипяченой воды, в которой растворить соль и селу. Рассол должен полностью покрыть мясо.

Примерно через 3,5 недели с момента посола солонина готова.

Для улучшения вкуса солонину при закладывании в бочки

можно посыпать по рядам молотым перцем и лавровым листом (на 1 кг солонины немного менее 0,25 чайных ложки перца и 1—2 лавровых листика).

Обычно для приготовления первых и вторых блюд из солонины ее нужно вымочить, чтобы удалить излишек соли; положить в посуду, залить холодной питьевой водой (на 1 кг мяса – 2 л воды), поставить на холод и в течение 12 часов (это время необходимо для удаления излишков соли) 3—4 раза менять воду.

Если из солонины хотят приготовить котлеты, биточки или другие рубленые мясные изделия, ее нарезать мелкими кусочками, залить холодной водой и через 4—5 часов, слив воду, пропустить через мясорубку.

На 10 кг мяса – 1 кг соли; 10—15 г химически чистой селы; для рассола на 10 л воды – 2 кг соли.

Солонина 2

К посолу мяса можно приступать через несколько дней (2—3 суток) после убоя животного. До посола мясо хранят в прохладном месте.

Мясо, предназначенное для посола, порубить крупными кусками, освободить от костей и натереть со всех сторон солью, смешанной с селой (посолочная смесь). Напоминаем, что села должна быть кристаллической и химически чистой, без посторонних запахов.

На дно деревянной тары – бочки или кадки (подготовленной, как указано в рецептах соления овощей) выложить, плотно прижимая друг к другу, куски мяса, посыпать их сверху посолочной смесью, а затем положить следующие ряды мяса и, перемежая их посолочной смесью, заполнить тару доверху.

Бочку или кадку закрыть деревянным кружком, положить на него груз и перенести в погреб или другое холодное место; через сутки солонину залить охлажденным рассолом (не выше 5 °С).

Рассол приготовить из горячей кипяченой воды, в которой растворить соль и селу. Рассол должен полностью покрыть мясо.

Примерно через 3,5 недели с момента посола солонина готова.

Для улучшения вкуса солонину при закладывании в бочки можно посыпать по рядам молотым перцем и лавровым листом (на 1 кг солонины немного менее 0,25 чайных ложки перца и 1—2 лавровых листика).

Обычно для приготовления первых и вторых блюд из солонины ее вымочить, чтобы удалить излишек соли; положить в

посуду, залить холодной питьевой водой (на 1 кг мяса – 2 л воды), поставить на холод и в течение 12 часов (это время необходимо для удаления излишков соли) 3—4 раза менять воду.

Если из солонины хотят приготовить котлеты, биточки или другие рубленые мясные изделия, ее нарезать мелкими кусочками, залить холодной водой и через 4—5 часов, слив воду, пропустить через мясорубку.

На 10 кг мяса – 1 кг соли; 10—15 г химически чистой селы; для рассола на 10 л воды – 2 кг соли.

Солонина 3

Нарезать мясо порционными кусками 4х8 см. Отдельно подготовить посолочную смесь: 1 кг на 10 кг мяса, состоящую из соли (988 г) и калийной (натриевой) селы (12 г).

Или на 1 кг соли взять 12 г селы. Затем мясо послойно, пересыпая смесью, уложить в банки или деревянные бочонки, нагнести крышку грузом.

Вкусная, питательная солонина

Всегда целесообразно заготовлять впрок разнообразное мясо: и жареное, и вареное, и соленое, и копченое.

Вытереть свежую говядину полотенцем (порционные куски, 200—400 г) от крови, вынуть кости, кроме мелких ребер и хрящей, натереть со всех сторон сухой солью, смешанной с селой и специями. Охладить мясо и потом сложить его в выпаренный дубовый бочонок (большие куски в середину). На дно бочонка посыпать соль с селой, лавровый лист, черный перец, уложить 1 ряд и снова пересыпать солью, селой и специями.

Закрыть бочонок кружком с гнетом, подержать 3—4 дня, когда начнет выступать рассол, закрыть крышкой и осмолить. 2 раза в неделю перевернуть бочонок, чтобы вышел воздух и рассол впитался в мясо.

Через 3 недели выставить в подвал, на лед. На 24 кг мяса берется соли 900 г, селы (25,2 г), по 12,6 г коландры (кориандра), майорана, базилика, лаврового листа, красного и черного перца, можно добавить шафран, чабрец и чеснок.

Крышка бочонка должна быть хорошо притерта и засмолена.

Солонина говяжья

Нарезать туши на большие куски мяса, кости извлечь, мякоть

слегка отбить. Приготовить посолочную смесь из расчета на 15 кг мяса: истолочь и смешать 100 г селитры и 3—3,5 кг соли. Тщательно натереть этой смесью куски мяса.

Дно бочонка, приготовленного для по солки, ошпарить кипятком и посыпать тонким слоем (0,5 см) соли, затем уложить плотными рядами мясо, пересыпая каждый ряд смесью соли и толченых пряностей – перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод.

Бочонок тщательно укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Солонина по-одесски

Для засолки по этому способу желательно использовать филейную часть. Мясо нарезать крупными кусками, кости вырезать, мякоть промыть и обсушить.

Приготовить посолочную смесь из расчета на 15 кг мяса: 40 г селитры смешать с 750—800 г соли и тщательно натереть этой смесью куски мяса. Затем плотно уложить их в подготовленный бочонок, пересыпая оставшейся солью и смесью измельченных пряностей (30 г черного перца горошком, 5 лавровых листиков, 40—50 можжевеловых ягод, несколько штук гвоздики) и полстакана сахара. На каждый ряд солонины насыпать ровным слоем 3—4 мм рубленую свеклу. Бочонок укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Солонина по-датски

Для приготовления солонины этим способом можно использовать только толстый филей. Мясо, приготовленное для соления, натереть небольшим количеством сахара в 3—4 приема. После того как сахар полностью впитается, мясо нужно насухо обтереть, выложить в кадку или в глиняную емкость и залить солевым раствором (400 г соли, 25 г селитры, 50 г измельченного черного перца горошком) так, чтобы он полностью покрывал мясо. В этом растворе выдерживать мясо в течение 2 недель и ежедневно его переворачивать.

Через 2 недели мясо вынуть, зашить в чистую холщовую ткань и высушить. Хранить в сухом, прохладном, проветриваемом помещении.

Рулет вареный

Рулет изготавливают из спинно-реберной части свиной туши

со шпиком толщиной не более 2 см. Шкурку снять не обязательно.

Через выходящие на срезе крупные кровеносные сосуды шприцем ввести охлажденный солевой рассол, который приготовить из расчета на 10 л воды: 800 г соли, 0,5 г селитры, 15 г сахара, натереть мясо посолочной смесью, состоящей из 94—95% соли, 5% сахара и 0,05% селитры, затем переложить в подготовленную для засолки емкость (шкурой вниз) и залить рассолом. Мясо должно солиться при 0—4 °С в течение 4—5 суток. Просоленную свинину промыть теплой водой, свернуть кожей вверх, а мясной тканью внутрь, плотно перевязать шпагатом и варить в течение 2,5—3 часов при еле заметном кипении. Рулет охладить и положить под пресс. Рулет рекомендуется хранить не более 3 суток.

Свиной окорок или лопатка соленые

К посолу свиных окороков и лопаток можно приступить через 2—3 суток после убоя животного. Перед посолом мясо хранят в холодном помещении.

Для посола окороков и лопаток используют хорошо промытую, ошпаренную и высушенную деревянную тару – небольшие бочонки или кадки.

Зачищенные окорока и лопатки натереть со всех сторон смесью соли, селы и сахара, выложить в тару, плотно прижимая друг к другу, посыпать сверху солью и, закрыв тару деревянным кружком, вынести на холод.

Через 5—6 дней окорока залить рассолом.

Воду для приготовления рассола кипятить с солью, сахаром, селой и охладить. Перед заливкой окорока перекладывают: нижние – вверх, а верхние – вниз. После заливки тару закрыть кружком, на кружок положить груз.

Посол окороков продолжается около месяца. За это время 3—4 раза менять рассол и перекладывать нижние окорока наверх.

Соленые окорока и лопатки используют для варки, копчения, запекания.

На 5 кг свинины – 250—300 г соли, 1 ч. ложка сахара, для рассола – 2л воды, 125 г соли, примерно 10 гселы, 1 ст. ложка сахара.

Свиная грудинка (украинское сало)

Шпик с 4—5 прожилками мяса (спецкормление животного)

нарезать на порционные куски в 4—5 см, сделать на них надрезы (один надрез) и натереть солью (1 кг на 15 кг сала). Затем уложить рядами, пересыпать солью, нагнести грузом. Через 5 суток сало переложить: нижние слои вверх и наоборот. После двух перекладываний (через 20 дней) сало готово к употреблению.

Хранят сало в банках в рассоле и в полотне. Можно шпик перед засолкой обварить 3—4 минуты в соленом кипятке (на 1 л воды – 500 г соли), со специями: перцем, кардамоном и листом лавра. Выдержать в этом рассоле 3—4 дня, подсушить, пересыпать куски порошком душистого перца, кардамона и майорана. Завернуть каждый кусок в полотно и выдержать в холодном подвале 15—16 дней. Сало будет белого цвета, сочным и приятным на вкус. Для любителей концентрацию соли и количество перца (красного) можно увеличить (соли – до 900 г на 1 л, перца – 2 г на 1 кг).

Окорок соленый

Свиной окорок натереть посолочной смесью: 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селы (на 10 кг мяса) и уложить в бочонок, каждый слой пересыпать смесью. Бочонок поместить в подвал на 6 дней. Затем переложить нижние слои вверх и залить рассолом: на 1 л воды – 160 г соли, 5 г селы, 10 г сахара. На бочку в 40 кг требуется 4 л рассола. Бочку закрыть крышкой, положить груз и через каждые 5 дней слои менять местами, а рассол заменять новым. Через 25 дней окорок готов к употреблению. Окорок вымочить 4—5 часов, соленый раствор слить, просушить в подвешенном состоянии и варить со специями.

Сало соленое

Сало для посола нарезать крупными кубиками-кусками и тщательно натереть их солью со всех сторон из расчета 1 кг соли на 10 кг сала. Затем по возможности плотнее уложить в стеклянные банки, заполняя пустоты солью.

Пересолить сало невозможно, так как оно вбирает в себя ровно столько соли, сколько может взять. Банки укупорить пергаминной бумагой, туго обвязывая смоченным в воде бумажным жгутом. К употреблению сало готово через 20 дней.

Хранить сало нужно в сухом прохладном месте. Если в процессе хранения появится неприятный запах, сало необходимо вымыть холодной водой, переложить в чистую посуду и залить приготовленным солевым рассолом: на 1 л воды – 300 г соли.

Сало соленое отварное

Если соленое сало спустя 20 дней после посола отварить в кипятке, оно приобретет нежный вкус. В горячую воду высыпать специи из расчета: на 5 л воды —100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 5—6 гвоздик, 8—10 горошин черного перца, 1—2 лавровых листа. Раствор вскипятить, затем в посуду с кипящим раствором выложить сало и проварить 50—60 минут, после чего охладить естественным способом.

Хранить отварное сало следует не более 10 дней.

Сало по-украински

Сало нарезать крупными кусками, обильно натереть смесью соли с селитрой (на 2 кг соли – 30—35 г селитры), переложить в предварительно ошпаренную кипятком и высушенную кадку, положить сверху гнет и поставить на холод. Выдержав месяц, сало вынимают, выкладывают в чистый полотняный мешок и некоторое время проветривают на воздухе. Если сало правильно посолено, то оно приобретает желтоватый цвет и приятный запах.

Сало малороссийское

Приготовить посолочную смесь из расчета: на 8 кг сала – 600 г соли и 13 г селитры. Пласты шпика натереть посолочной смесью так, чтобы использовать ее всю. Затем сало уложить в подготовленную для посолки посуду, поставить под гнет и выдержать месяц. Спустя это время сало проветривают, потом снова кладут под гнет, периодически повторяя эту процедуру.

Свиной соленый шпик

Нарезать подкожное свиное сало (без шкурки) кусками одинакового размера. Куски толстого шпика надрезать для лучшего проникновения в них соли.

Промытую и хорошо высушенную деревянную тару (бочку или плотный ящик) выстлать пергаминной бумагой и высыпать на нее слой соли.

Куски шпика тщательно и со всех сторон натереть сухой солью, а затем выложить их плотными рядами в тару, пересыпая каждый ряд слоем соли.

Заполненную тару закрыть деревянным кружком (ящик-крышкой), наверх положить небольшой груз (булыжник). Хранить шпик при температуре не выше 3 °С. Через несколько дней после

посола открыть тару и переложить нижние куски шпика на верх.

На 15 кг шпика – 1 кг соли.

«Старец»

Нарезать свиное филе на кусочки, добавить 300—400 г шпика (величиной 5—8 мм). На 1 кг мяса и сала добавить: 22—25 г соли, по 6 г крупного помола перца и тмина. Если смесь набить в широкие свиные кишки и перевязать с двух сторон – получится «Вавица». Затем изделия натереть солью, особенно по шву, поместить между двух досок под грузом и периодически переворачивая, выдержать около 1 месяца, обмыть теплой и холодной водой, посыпать древесной золой (березовой), просушить. Хранить в ящике с золой.

Шпик соленый

Для изготовления соленого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см. Шпик нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13% соли, 0,5% сахара, 0,03% селитры. Затем извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая куски друг на друга шкурой вниз. Продолжительность посола в штабеле 10—12 суток при температуре 0—4 ˚С.

Гуси соленые

Тушки ощипать, осторожно удаляя пух, выпотрошить, аккуратно опалить, не допуская подпаливания, распластать по хребтовой кости, хорошенько промыть в холодной воде, чтобы избавиться от сгустков крови, дать обсохнуть и натереть следующей смесью: на 1 кг мяса – 120 г соли, смешанной с растертыми в ступке 6—8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать слой соли 0,5 см, пересыпая каждый ряд плотно уложенных тушек слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). За 4 дня происходит усадка мяса и на 5-й день бочонок укупоривают и

убирают на лед.

Свиная луканка

Для приготовления свиной луканки необходимо взять 1 часть нежирного мяса и 1 часть мяса с салом.

Приготовить посолочную смесь из расчета: на 1 кг мяса – 25 г соли, 3 г сахара, 1 г селитры. Мясо нарезать на куски весом не более 100 г, натереть посолочной смесью, выложить на разделочную доску, установленную под наклоном, и оставить на сутки для стекания жидкости. Затем мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученный фарш смешать со специями, взятыми из расчета: на 1 кг фарша – 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 долька чеснока. Полученную смесь пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и оставить на сутки. По истечении указанного времени приготовленным фаршем туго набить предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см широкие говяжьи кишки. Колбаски перевязать веревкой, проколоть иглой в местах скопления воздуха, подвесить в прохладном месте на сквозняке. Спустя первые 5 суток луканку рекомендуется вечером снять и свалить в кучу, чтобы она обмякла. Утром размякшую луканку вальцевать скалкой. Вальцовку продолжать в течение 2 недель, пока луканка не высохнет окончательно. Затем луканку рекомендуется трижды прессовать, повторяя операцию через 7—8 дней. Сушить луканку следует в течение 2—3 месяцев.

Длительность хранения свиной луканки зависит от температуры хранения и колеблется от 2 до 6 месяцев.

Карловская луканка

Смешать 4 кг молодой свинины, 2 кг говядины и 1 кг шпика. На 1 кг смеси добавить: по 1 столовой ложке соли, 1 чайной ложке сахара, чабера, красного перца и тмина. Фарш вымесить, добавить 2—3 ст. ложки воды, выдержать ночь. Набить широкие говяжьи кишки, перекручивая их через каждые 25—30 см. Проколоть колбаски в 2—3 местах, просушить 2—3 дня, провальцевать скалкой. Луканку завернуть поштучно в бумагу, уложить в ящик, посыпать послойно древесной корой. Хранится 1 год.

Копчение

Можно закоптить практически любую часть говяжьих, свиных и бараньих туш и некоторые мясопродукты, например, колбасу, рулеты, а также тушки домашней птицы. В процессе копчения продукты приобретают особый приятный аромат, но, что самое главное, частично обезвоживаются и подвергаются бактерицидному воздействию коптильного дыма, что способствует лучшей и длительной консервации.

Для копчения обычно используют древесину черемухи, ольхи, ясеня, осины, яблони, а также кладут в костер камыш, сырую солому, кизяк.

Чтобы придать мясу аромат, в костер добавляют можжевельник, тимьян, полынь.

Продукты, обработанные коптильным дымом от мягкой древесины, готовятся за более короткое время и имеют приятный внешний вид.

Необходимо помнить, что во избежание порчи продуктов в процессе копчения, они должны быть предварительно просолены.

Закоптить мясо можно двумя способами: горячим и холодным.

При горячем способе продукты обрабатываются в течение первого часа копчения при температуре 80 °С, все остальное время – от 30 до 40 °С. Продолжительность копчения в зависимости от размера и вида продуктов может быть от 3 до 48 часов. При этом способе копчения используют более сухой материал и поддерживают дым средней густоты. Продукты горячего копчения менее стойки в хранении, но имеют мягкую сочную консистенцию и великолепный вкус. Мясо и мясопродукты, подвергшиеся горячему копчению, необходимо выдержать 4—5 дней, вывесив в сухом помещении с температурой 12—15 °С.

При холодном способе продукты обрабатываются в течение 12 часов при температуре 30 °С. В процессе копчения вначале поддерживают дым средней интенсивности, затем слабой. Обычно используют влажную древесину, которую засыпают опилками деревьев лиственных пород. Мясо и мясопродукты, подвергшиеся холодному копчению, выдерживают 10 дней, вывесив в сухом помещении с температурой 12—15 °С.

После проветривания, прежде чем убрать копчености на хранение, с них нужно снять тряпкой сажу, обсыпать сухой золой или сухими опилками лиственной древесины. Хранить копчености рекомендуется на чердаке в подвешенном состоянии в

мешочках из муслиновой ткани. Или в сухих чистых ящиках, пересыпав ржаной сечкой.

Коптильню обычно устраивают на склоне реки или оврага. Прорывают канавку длиной 2,5—3 метра и диаметром 30х30 см. Изнутри стенки канавки выкладывают кирпичом, сверху из листа железа или шифера делают покрытие и присыпают землей. На внешнем отверстии сооружают топку, которую для улучшения тяги рекомендуется закрывать куском железа. В конце канавки устанавливают полутораметровую бочку без дна, поперек которой фиксируют металлические прутья, к которым будут подвешиваться продукты. Верх бочки нужно затянуть мешковиной.

Копченые окорока

Предварительно засоленные окорока необходимо вымочить в течение 2—6 часов в зависимости от крепости посола, после чего окорок на 10—12 часов подвешивают для просушивания в прохладном, продуваемом помещении. Температуру и время копчения выбирают в зависимости от того, собираются ли копченый окорок в дальнейшем варить или будут хранить его в сырокопченом виде.

Если окорок собираются после копчения варить или запекать, то подсушенный окорок следует коптить горячим способом в течение 12 часов при температуре 45—60 ˚С, начиная обработку слабым дымом, после чего густоту дыма рекомендуется увеличить. Готовность окорока легко определить по внешнему виду – хорошо просушенной желтовато-коричневой поверхности.

Если окорок предполагают хранить в сырокопченом виде, то устанавливают температуру копчения 20—25 ˚С и обрабатывают продукт в течение 2—4 суток. Затем окорок выдерживают в проветриваемом помещении в подвешенном состоянии 3—5 недель.

Вареный окорок

Варят окорок в большой емкости, на которую сверху кладут палку и к ней за петлю, приделанную к ножке, в вертикальном положении подвешивают окорок. Воду следует вскипятить, затем убавить до слабого, еле заметного кипения и только тогда поместить в емкость окорок. Спустя час узкую часть окорока следует приподнять над водой, так как эта часть варится быстрее.

Продолжительность варки рассчитывают следующим образом: на каждый килограмм окорока – 50 минут. Готовность

окорока проверяется с помощью вилки.

Копченый вареный окорок в натуральном мясном студне с вином.

Изготовить копченый вареный окорок в соответствии с выше описанной технологией. Окорок нарезать на куски и уложить в банки.

Приготовить рассол: на 1 л воды – 50 г желатина и 7 столовых ложек белого вина. Все компоненты хорошенько смешать, дать отстояться в течение 15 минут и залить банки.

Банки укупорить и стерилизовать: поллитровую банку – 2 часа 30 минут.

Варено-копченые окорока (ветчина), корейки, грудинки

Приготовить эти продукты к копчению так же, как и сырокопченые изделия. Вначале их коптят, а затем варят. Копчение окороков, кореек и, грудинок (последние должны быть менее жирными) в этом случае производят горячим способом. При горячем копчении дрова уложить в виде тоннеля.

Если размеры коптильной камеры позволять, то количество дров увеличить, продолжая тоннель в длину и располагая поленья рядом. Опилки в этом случае располагать на дровах тонким слоем для более равномерного прогорания дров. Горение дров регулировать заслонками, прикрывая их, если дрова начинают гореть слишком сильно, и наоборот. Точно так же соответствующими задвижками можно регулировать скопление дыма около коптящихся продуктов.

Необходимо следить за тем, чтобы с продуктов во время копчения не капало сало; нужно быстро уменьшить огонь, засыпав очаг влажными опилками, либо удалить часть горящих углей.

Продукты коптят этим способом в течение 12 часов. Готовность копченого изделия также определяется по внешнему виду: поверхность продукта хорошо подсушена и имеет характерную золотистую красновато-коричневую окраску.

Темно-коричневый цвет получается при чрезмерно длительном копчении. До такого состояния продукт доводить не следует.

После копчения изделия отварить.

Копчение мяса по-гамбургски

Говядину по-гамбургски коптить так: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть

солью с селой, посадить в довольно теплую печь на 12 часов, потом обвязать бумагой и коптить 5 дней. На 24 кг мяса берется соли 1 кг и 25 г селы.

Окорок варено-копченый

Вымочить соленый окорок 4—6 часов в воде и коптить в домашней коптильне 3—4 часа при 40—45 °С, затем варить с 6—8 листами лавра до готовности.

Копченая говядина по-гамбургски

Опустить говядину в кипяток, дать закипеть, вынуть, обсушить на решете, натереть солью с селой и посадить в горшке в теплую печь или на дворе в тени на 12 часов. Потом обвязать куски белой бумагой и коптить 5 дней в коптильне. На 24 кг мяса берется 900 г соли и 25,2 г селы.

Говядина, копченная другим способом

Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селой; потом, когда остынет, сложить в куски, один кусок на другой в ящик, пересыпая их солью, которой вообще должно выйти на 400 г мяса 17 г; селы же 50 г на 2 кг соли, следовательно на 48 кг мяса – 2 кг соли и 50 г селы. Так посоленное мясо держится в теплом месте 12—18 часов, потом выносится на холод и вешается в трубу крестьянской избы или в черной простой бане над самой печкой, чтобы мясо и коптилось и вместе жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать так 3—5 дней.

Ветчина соленая, копченая по-вестфальски

На 3,6 кг соли положить 64 г селы и 400 г сахара-песка. После просаливания ветчины ее обтереть досуха пшеничными отрубями и просушить 2—3 дня на чердаке, затем коптить 2—3 недели в домашней коптильне на смолистом сырье с перерывами на 2—3 часа в день.

Ветчина в красном вине

Приготовить заливку, состоящую из 2/3 красного вина и 1/3 воды. Копченую ветчину слабого посола нарезать небольшими кусками, уложить в банки, влить заливку, не доходя 2 см до краев

горла банки.

Банку закупорить и стерилизовать: поллитровую банку – 2 часа 30 минут.

Окорок по-американски

Свежий окорок положить на деревянный стол или широкую доску. Поверх него также положить деревянную доску и поставить гнет.

Выдерживать в холодном месте несколько дней, после чего натереть окорок смесью соли и селитры (12:1) и снова положить мясо под гнет на несколько дней. Вскипятить и остудить рассол, приготовленный из воды, соли, небольшого количества виноградного вина, тмина, перца, лаврового листа, можжевеловых ягод, аниса. Окорок переложить в чистую сухую посуду, залить рассолом и оставить на 2—3 недели.

Просоленный окорок закоптить.

Филе копченое

Филе посолить. Для этого необходимо вскипятить рассол из 5 л воды, 900 г соли, 25 г сахара и 15 г селитры, профильтровать и остудить. Филе зачистить от сала, извлечь кости, заложить в холодный рассол и выдерживать 2 недели.

Затем филе промыть в чистой холодной воде, перевязать шпагатом, обсушить в течение 8—10 часов и коптить до образования коричневого цвета, после чего выложить филе в мешочек из тонкой ткани и подвесить в сухом прохладном помещении, желательно на сквозняке.

Хранить 2—3 месяца.

Филе говяжье копчено-вареное

Филе зачистить от жира, удалить пленки и кости, выровнять края. Куски наколоть шилом по всей длине на расстоянии 2—3 см и залить холодным рассолом. Из расчета на 10 кг мяса приготовить следующий рассол: 0,5 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка черного молотого перца, 5—6 лавровых листьев залить 3,5—4 л воды, прокипятить 3—4 минуты, добавить 7% поваренной соли и, после охлаждения до 10—12 ˚С, всыпать 0,02% селитры.

Мясо, залитое рассолом, выдерживать в течение 4—5 суток при температуре 0—4 ˚С, после чего вывесить на 2—4 часа для подсушивания и стекания рассола в холодильнике.

Коптить филе способом холодного копчения в течение 18—24 часов, после чего зачистить и варить до готовности – 60—75 минут.

Хранить филе желательно в подвешенном состоянии, завернутым в пергамин, в течение 3—5 суток при температуре 0 —4 ˚С.

Корейка копчено-вареная

Для изготовления корейки пригодны только спинная и поясничная часть туши, с толщиной сала не более 4 см и не менее 1 см. Удалить позвонки, заровнять края ребер, сырье охладить, залить рассолом, содержащим 7% соли, 0,15% сахара и 0,05% селитры, и выдерживать 15—20 дней при температуре *2*—4 ˚С.

Затем оставить в подвешенном состоянии на 20—24 часа для стекания рассола, после чего коптить горячим дымом при 75—85 ˚С в течение 2—3 часов, после чего корейку обтереть и варить в воде до готовности – 40—45 минут.

Хранить корейку завернутой в пергамин или в целлофан в течение 3—5 суток при температуре хранения 0-4 ˚С.

Сало копченое

Соленое сало очистить от соли и промыть в холодной воде. Коптить сало способом холодного копчения в течение 8—10 дней до лимонно-желтого цвета. После окончания копчения сало желательно натереть красным перцем или смесью перца и чеснока.

Шпик копченый

Для изготовления копченого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см, нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13% соли, 0,5% сахара, 0,03% селитры.

Затем сало извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая друг на друга шкурой вниз.

Продолжительность посола в штабеле 10—12 суток при температуре 0—4 ˚С.

После окончания посола куски шпика ошпарить кипятком и погрузить на некоторое время в горячий раствор желатина и красного перца.

Шпик извлечь из рассола и подвесить или выложить на решетку для стекания жидкости, после чего коптить холодным способом при 18—25 ˚С в течение суток.

Копченые языки говяжьи

Свежие говяжьи языки выложить в деревянное корыто верхней стороной вниз, обильно посыпать солью, беря по две крупные горсти соли на каждый язык, и в течение некоторого времени втереть соль в языки, следя за тем, чтобы они не переворачивались. Оставить языки на 10—12 часов, после чего сбрызнуть водой и поставить корыто с языками на 3—4 дня в холодное место.

Дно кадки или бочонка ошпарить кипятком, обсушить и переложить туда языки так же, как и солились, верхней стороной вниз. Языки укладывать ровными рядами, помещая на каждый по 3– 4 кружочка свеклы и посыпая сверху солью. Оставшийся после засолки рассол смешать с раствором, полученным из взятых в равных между собой пропорциях виноградного вина, воды и столового уксуса. Залить языки так, чтобы они были полностью покрыты полученным рассолом, положить сверху гнет и выдержать в холодном месте 3 недели.

Затем языки вынуть, обсушить и коптить способом холодного копчения в течение 3 недель. Необходимо первые две недели коптить на можжевельнике.

Копченые языки свиные

Свежие свиные языки ошпарить кипятком, протереть и снять верхний тонкий слой кожицы. На дно глиняной глубокой посуды положить слой измельченной зелени, приправ, соль, перец, после чего плотно уложить ровным рядом свиные языки и так, слоями, заполнить емкость до самого верха.

Посуду плотно укупорить (крышку примазать к краям посуды) и оставить на неделю. Затем языки извлечь и оставить на некоторое время для стекания рассола. Сухие можжевеловые ягоды, лавровый лист, петрушку, тмин и базилик растолочь, смешать с солью и измельченной селитрой и натереть языки, после чего обернуть языки в свиные сальники и коптить способом холодного копчения в течение 2—3 недель.

Грудинка копчено-вареная

Изготовляют копчено-вареную грудинку из кусков весом до

2 кг с прослойкой мышечной ткани и толщиной шпика – не более 3 см и не менее 1 см. Необходимо удалить брюшину с сосками и заровнять края.

Рассол, содержащий 7% соли, 0,15% сахара и 0,05% селитры, вскипятить, профильтровать и остудить, затем залить рассолом охлажденное мясо и выдерживать 15—20 суток при температуре 2—4 ˚С. По истечении этого времени грудинку вынуть из рассола и подсушить в подвешенном состоянии в течение суток, после чего коптить 3 часа при 30—35 ˚С.

Закончив копчение, грудинку зачистить или обтереть и варить 45—60 минут до готовности.

В готовом виде грудинка имеет запах копчения и слабосоленый вкус. Если ее разрезать, будет видна равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета с прослойками жира и ребрами.

Грудинку хранить завернутой в пергамин в течение 3—5 суток при температуре 0—4 ˚С.

Грудинка сырокопченая

Сырье, условия посола и хранение готового продукта такие же, как при приготовлении грудинки копчено-вареной, но для приготовления сырокопченой грудинки копчение необходимо проводить густым дымом при 30—35 ˚С 14—18 часов непрерывно.

Ребра свиные копчено-вареные

С реберной части свиной туши удалить шкурку и подкожный жир. Наличие межреберного мяса необходимо.

Затем реберные пластины зачистить от бахромок и залить вскипяченным, профильтрованным и охлажденным рассолом, содержащим 15% соли и 0,05 г селитры (можно без селитры), после чего поставить на 2—3 суток в холодильник при температуре 0—4 ˚С. Посоленные ребра вымыть теплой водой и подсушить в подвешенном состоянии 3—4 часа.

Ребра следует коптить в течение 3—4 часов при температуре 30—35 ˚С, после чего заложить ребра в емкость с кипящей водой и варить 20—30 минут при очень слабом кипении до готовности.

Мясо сырокопченое

Продукт изготавливают из свиных передних и задних окороков без ножек и шкурки с толщиной шпика не более 3 см.

Мясо отделить от костей одним куском, удаляя сухожилия и

излишки шпика, и охладить, после чего натереть посолочной смесью, состоящей из соли и сахара из расчета: на 1 кг посолочной смеси 970 г соли и 30 г сахара. Окорок переложить в посолочную емкость, пересыпая оставшейся посолочной смесью в количестве 4% к весу сырья. Солить окорок в течение 1—3 суток при температуре 4 °С, затем подпрессовать и залить новым рассолом, содержащим 12% соли и 0,075% селитры. Мясо оставить в рассоле на 10—15 суток, после чего извлечь из рассола и выложить на решетку или подвесить для подсушивания, стекания рассола и созревания на 2—3 суток. В это время окорок можно слегка подсолить.

По истечении этого времени мясо вымочить 2—3 часа, затем промыть теплой водой и зачистить, после чего коптить густым дымом при температуре 30—35 °С по 2—3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо убирать в холодильник. Рекомендуется хранить сырокопченое мясо не более 2 месяцев при температуре 0—4 °С.

Копчение рыбы и птиц

На противень, большую сковороду положить мокрую солому, а на нее подготовленную к копчению рыбу (солить куски рыбы, выдерживая их 24 часа) и поставить на огонь, на дворе, солома дает смолистый дым и рыба коптится.

Домашняя «Наденица» копченая

Мелко нарубить 2 кг свинины и 1 кг сала, добавить по 1 чайной ложке соли, тмина, черного перца и 3 г сахара. Смесь выдержать 12 часов в темном месте. Затем набить тонкие свиные кишки.

Просушить их на весу, а затем 3—4 дня вальцевать скалкой. Прокоптить в течение 4—5 часов, просушить.

Срок хранения до 6 месяцев.

Македонская «Наденица»

Мелко нарезать 7—8 стеблей лука-порея и обжарить в 1/2 стакана смальца.

Добавить 4—5 стручков измельченного красного перца, 3 кг мелко нарезанной свинины, соли и черного перца по вкусу. Смесь выдержать в течение ночи. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить на весу.

Изжарить или запечь в духовке.

Конина варено-копченая

Для изготовления продукта используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части конской полтуши с подкожным жиром.

Придать срезанной мякоти (весом 5—8 кг и толщиной не более 10 см) полукруглую форму и заровнять края.

Через выходящие на срезе крупные кровеносные сосуды шприцем ввести охлажденный солевой рассол, который приготовить из расчета: на 2 л воды – 270 г соли, 0,15 г селитры, 10 г сахара, и натереть мясо посолочной смесью, состоящей из 35% соли, 5% сахара (т. е. 350 г соли и 50 г сахара).

Затем заложить сырье в емкость и сутки выдерживать в холодильнике. После чего залить оставшимся рассолом (50% к весу мяса) и оставить на 4—5 суток при 0—6 °С.

Просоленные куски конины извлечь из рассола, в течение 1,5—2 часов вымочить в холодной воде, промыть и разложить на решетке для стекания рассола и подсушивания.

Спустя час мясо зачистить от бахромок, заровнять края и подвесить для копчения.

Коптить конину следует в два приема: сначала густым дымом при температуре 35—45 °С в течение 12—24 часов, после чего обязательно проварить при слабом кипении воды, рассчитав время, исходя из следующего: 50—55 минут на 1 кг веса. После чего мясо охладить на воздухе при температуре 0—4 °С.

Ветчинные свиные ножки и головы (щеки)

Эти деликатесные копченые изделия несложны в приготовлении. Зачищенные и тщательно вымытые свиные ножки и головы в течение 6 дней выдерживать в 12%-ном рассоле.

Затем их следует просушить в подвешенном состоянии и коптить 30 минут дымом высокой температуры, после чего обтереть и сразу же проварить в течение 1,5 часов в слабокипящей воде.

Копченые свиные ножки в натуральном мясном студне

Сначала требуется посолить свиные ножки способом мокрого посола. После чего мясо с костей нужно срезать и плотно уложить в банки.

Замочить желатин из расчета: на 1 л холодной воды – 50 г молотого желатина. Когда желатин набухнет, его следует

подогреть в горячей водяной бане до полного растворения.

Сварить натуральный мясной студень с добавлением поваренной соли, уксуса, сахара и белого вина.

Банки заполнить мясом и залить жидким студнем, не доходя 2 см до краев горла банки.

Банки укупорить и стерилизовать: поллитровую банку – 2 часа 30 минут.

Копченые края

Края обмыть холодной водой, залить 10%-м рассолом (на 1 л воды 100 г соли) и выдерживать в течение 2 дней, после чего просушить в подвешенном состоянии.

Затем в продолжении 10—12 часов многократно коптить дымом с низкой температурой, делая небольшие перерывы.

Сырокопченые края являются отличной добавкой к густому супу.

Ветчина по-деревенски

Сразу после завершения копчения сырую ветчину (без шкуры) тщательно обмыть горячей водой, нарезать на куски и уложить в про стерилизованные банки, после чего залить водой, не доходя 2 см до края горла, и закупорить.

Стерилизовать: поллитровую банку – 120 минут.

Охотничьи трофеи

Способы сохранения и консервирования мяса диких животных

Всем, кто увлекается охотой, нужно знать, как сохранить добытую дичь в свежем виде до приготовления в пищу или консервирования и уметь подготовить мясо для длительного хранения.

Первое и необходимое условие заключается в том, что добытое животное должно быть немедленно обескровлено. Для этого на горле делают глубокий надрез, рассекая крупные кровеносные сосуды, после чего приступают к освежеванию, но прежде чем приступить к разделке, необходимо помнить, что никогда туши не разделывают под дождем и не промывают.

Нельзя оставлять дичь невыпотрошенной больше, чем на 2 часа, даже на морозе, поскольку это не спасет мясо от порчи. Желательно как можно раньше снять шкуру и разделать тушу. Снимая шкуру, ее не отделяют от хребта до тех пор, пока не будут извлечены внутренности. Желудок, легкие, сердце и печень охлаждают в подвешенном состоянии.

Обескровленная и выпотрошенная туша при отрицательной температуре может сохраняться в течение трех суток, и столько же по времени можно хранить мясо в холодной проточной ключевой воде.

Разрубая тушу на куски, нужно знать, что мясо вокруг пулевого отверстия удаляют. Разрубать тушу всегда начинают с отделения головы и ног по суставам, затем разрубают тушу по средней линии позвоночника, после чего рубят на более мелкие куски и охлаждают их в подвешенном состоянии.

В сельских условиях мясо копытных, зайцев и медведей можно сохранять в свежем виде в неотапливаемом помещении в течение всего зимнего периода, при условии, что температура воздуха в хранилище не выше минус 8 °С.

Но чтобы сохранить мясо на более длительный срок при положительной температуре, его необходимо засолить, для чего приготавливают посолочную смесь: 3,7 кг соли, 30 г селитры калийной (KNO_3) или натриевой ($NaNO_3$) для сохранения цвета мяса, 10 г перца в зернах и 10—15 г лаврового листа на 50 кг мяса.

Затем приступают непосредственно к засолке. Тушу разрубают на куски, после чего мясо и края разрубов костей

тщательно натирают посолочной смесью. Дно бочонка, приготовленного для консервирования, ошпаривают крутым кипятком и посыпают слоем соли в 0,5 см. Мясо укладывают в бочонок подкожной стороной вниз, плотными рядами, утрамбовывая и пересыпая каждый ряд тонким слоем соли.

В течение 9 дней будет происходить усадка мяса в бочонке, на 10-й день содержимое бочонка заливают тузлуком (2,9 кг соли на 10 л воды), так, чтобы все куски мяса были залиты соляным рассолом, после чего мясо в рассоле выдерживают в прохладном помещении в течение 3 недель, следя за возможной утечкой рассола. Если бочонок даст течь, щели необходимо будет законопатить, а рассол долить.

Солонина из мяса кабана

Куски мяса, вырезанные из тазобедренной части, натереть посолочной смесью из расчета: 50 г соли на 1 кг мяса. Соль смешать с небольшим количеством селитры, растолченными можжевеловыми ягодами, измельченным зубчиком чеснока и тщательно натереть полученной смесью куски мяса со всех сторон. Заложить мясо в посолочную емкость и выдерживать 3 недели в прохладном месте. Каждые 3—4 дня куски мяса следует перекладывать (верхние – вниз, нижние – вверх). По истечении времени посола рассол слить, а куски мяса залить чистой холодной водой и вымачивать 12 часов, после чего мясо обмыть теплой водой и просушить в подвешенном состоянии в сухом помещении на сквозняке.

Способы сохранения и консервирования мяса дикой птицы

Птицу, добытую на охоте, следует оправить и подвесить за голову до остывания, поэтому тушки птиц не кладут в охотничьи сумки, а подвешивают к ним.

Необходимо как можно раньше удалить из тушки с помощью пальца или деревянного крючка кишечник, очистить тушку от грязи и сора, стереть кровь. Ротовую и брюшную полость желательно присыпать солью, а затем наполнить ротовую полость веточками можжевельника, крапивы, полыни или дольками лука. После этого тушки нужно подвесить в прохладном, защищенном от мух месте, для чего обычно используют марлевый полог или окуривают тушки дымом костра. Лучше всего подвесить тушки на кусты можжевельника, где никогда не встречаются насекомые.

Предназначенную на хранение убитую птицу ни в коем

случае нельзя промывать водой или оставлять под дождем.

Обработанная свежая дичь в зависимости от температурных условий может храниться от 2 дней до 2 недель, но необходимо учитывать, что лучше сохраняется дичь, битая наповал и не сильно разбитая дробью.

Для более длительного хранения дичь консервируют: замораживают, солят и коптят.

Дичь, предназначенную для замораживания, не ощипывают, а лишь удаляют с тушки грязь, стирают кровь, приглаживают перьевой покров, заправляют под крыло головку и вытягивают ножки. Затем замораживают в холодильной камере до твердого состояния. Замороженную птицу можно хранить в холодильнике в течение 1 месяца при температуре хранения минус 10—15 °С.

Дичь, предназначенную для посолки, после убоя сразу же ощипывают, затем осторожно опаливают, очищают от остатков пуха и потрошат. Тушку разделывают, отрезая голову, ножки и срезая заднепроходное отверстие, после чего промывают в холодной воде до полного смыва крови и отжимают.

Если вы решили законсервировать дичь методом сухой посолки, что применимо только ранней весной или поздней осенью, то готовят следующую смесь: на 1 кг мяса – 120 г соли, которую надо смешать с растертыми в ступке 6—8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать соль слоем 0,5 см. Каждый ряд плотно уложенных тушек пересыпать слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). За 4 дня происходит усадка мяса, на 5-й день бочонок укупоривают.

Для более долгого хранения дичи применяют метод смешанной посолки. Этот метод отличается от предыдущего тем, что после сухой засолки и укупорки бочонка, выдержав 3 дня, на 4-й через отверстие в крышке заливают солевой раствор, наполняя бочонок доверху. Для приготовления солевого раствора необходимо растворить в воде при нагревании 2—2,5 кг соли на 10 л, вскипятить и охладить.

Перепела соленые

Для консервирования годятся только самые жирные, равномерно облитые салом, перепела. Тушки необходимо ощипать, аккуратно удалить пух, стараясь не разорвать кожу,

опалить, избегая подпаливания, отрезать головки и лапки, распластать вдоль хребтовой кости, не разрезая пополам.

Затем тушки выпотрошить, тщательно промыть в холодной воде, чтобы убрать сгустки крови, и оставить на некоторое время для обсыхания. Когда тушки обсохнут, натереть их изнутри и снаружи смесью соли и селитры из расчета: на 400 г соли 20 г селитры, после чего подготовленные тушки плотно уложить в стеклянные банки до самого верха и выдержать 10—12 часов в прохладном месте. За это время тушки должны дать рассол и тогда их необходимо залить теплым растопленным сливочным маслом, а сверху слоем 1—1,5 см налить оливковое масло.

Банку укупорить и хранить в холодном месте.

Консервированная дичь в желе

Дичь выпотрошить, тщательно промыть, нарезать кусочками и выложить в толстостенную кастрюлю или в утятницу. Из потрохов, голов и лап сварить бульон и залить этим бульоном нарезанное кусочками мясо. В бульон в процессе варки добавить 5—7 горошин черного перца, коренья сельдерея, петрушки и нарезанную морковь. Мясо варить почти до готовности, затем вынуть из бульона и переложить в банки. Бульон подсолить, влить в него разбухший желатин, слегка подогреть, процедить и горячим залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые – 1 час, литровые – 1 час 35 минут.

Копчение дичи

Закоптить дичь можно горячим или холодным способом в специально оборудованных коптильнях. После горячего копчения дичь можно использовать в течение 40 дней, после холодного – 3 месяца.

Прежде чем приступить к копчению дичи, необходимо знать, что:

– слишком молодая дичь непригодна для копчения;

– нельзя использовать для посола части туши с кровоподтеками;

– для приготовления ветчины мясо убитой дичи необходимо выдержать 3—4 дня;

– при выполнении всех работ по свежеванию туши, разделке, засолке и копчению соблюдать правила гигиены;

– не нарушать концентрацию смеси соли с нитритами и продолжительность посола, рекомендованных в рецептуре;

– не рекомендуется коптить мясо барсука из-за опасности

заражения трихинеллами.

Копчение крольчатины

Тушку выпотрошить, отделить ребра и разделать на 4 части: 2 лопаточные и 2 задние. В подвешенном состоянии проветривать на сквозняке в прохладном месте в течение 3—4 дней. Зимой время выдержки, без которой мясо после копчения получается жестким, следует увеличивать.

Приготовить рассол из расчета: на каждую тушку – 15 г соли, 10—12 г сахара, 45 г 30%-го уксуса, 2 измельченных зубчика чеснока, 1—2 лавровых листа, 4—5 сушеных можжевеловых ягод, 0,5 чайной ложки толченого имбиря. Рассол нагреть, не доводя до кипения, остудить до теплого и залить мясо целиком. Мясо в рассоле выдерживать двое суток, несколько раз меняя куски местами: верхние – вниз, нижние – вверх.

Мясо извлечь из рассола, на каждом куске сделать по 4—5 надрезов и вложить в них кубики шпика и кусочки зубчиков чеснока. Затем мясо отбить обухом топора, положив на деревянную доску и прикрыв сверху другой, добиваясь расплющивания суставов и крупных костей.

Отбитое мясо поместить в коптильню. Печку топить до тех пор, пока мясо не нагреется, после чего огонь уменьшить, заслонку топки приоткрыть, так как при копчении крольчатины не требуется большого дыма. В процессе обсыхания куски крольчатины следует периодически обмакивать в рассол. Время копчения 3—4 часа.

Незадолго до окончания копчения желательно добавить в костер можжевеловые ветки, обладающие антимикробными свойствами.

Хранят копченую крольчатину в прохладном проветриваемом помещении.

Ветчина из мяса кабана

Приготовить следующий рассол: на 1 л воды – 120 г смеси соли с селитрой, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка кориандра, 2 чайные ложки ягод можжевельника, половина измельченного зубчика чеснока.

Рассол вскипятить, профильтровать, остудить и залить вырезанные из тазобедренной части кабана куски мяса. Мясо выдерживать в рассоле в течение 2 недель, после чего промыть чуть теплой водой и подвесить для просушивания и стекания рассола в хорошо проветриваемом помещении. Оставить на 2 дня.

Обсушенные куски мяса коптить 8—10 раз при температуре 30—35 °С по 2—3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо убирать в холодильник. В процессе каждого копчения на опилки кладут горсть еловых игл или шишек.

Ветчина из мяса оленя

Технология посола мяса оленя аналогична приготовлению солонины из мяса кабана. Посолочную смесь приготовить из расчета: на 1 кг мяса – 50 г соли с нитритами, 1 чайная ложка сахара, 3—4 чайные ложки растолченных можжевеловых ягод, 3 чайные ложки измельченного чеснока. Просоленное и подсушенное в течение одного дня мясо оленя следует коптить не менее 10 раз при температуре 30—35 °С по 2—3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо необходимо убирать в холодильник. Для копчения используют опилки дуба, на которые кладут маленькие веточки сосны.

Гуси копченые

Тушки ощипать, осторожно удаляя пух, выпотрошить, аккуратно опалить, не допуская подпаливания, распластать по хребтовой кости, хорошенько промыть в холодной воде, чтобы избавиться от сгустков крови, дать обсохнуть и натереть следующей смесью: на 1 кг мяса – 120 г соли, смешанной с растертыми в ступке 6—8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать слой соли 0,5 см, пересыпая каждый ряд плотно уложенных тушек слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). На 5-й день после засолки половинки тушки, распластанной по хребтовой кости, извлечь из бочонка, дать стечь рассолу, завернуть в холщовую ткань и поместить в коптильню в подвешенном состоянии. Коптить гусей способом холодного копчения в течение 24—48 часов, при слабом тлении можжевельника.

Гусиная грудка копченая

Оригинальное по вкусу и простое в изготовлении блюдо –

копченая гусиная грудка. Нужно аккуратно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки еще соединялись кожей, после чего положить грудки в таз, залить 10%-м рассолом и выдерживать 4 дня. После извлечения из рассола обмыть грудки теплой водой и просушить в подвешенном состоянии. Просушенную грудку необходимо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край плотно зашить шпагатом для вязки колбасных батонов и коптить дымом с низкой температурой 8—10 раз при температуре коптильного дыма 35—40 °С. В костер желательно добавить ягоды можжевельника.

Охотничий сунджук

Взять по 2 кг свинины и говядины, измельчить, добавить 125 г сала, 15 г черного перца, 5 г селы, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набить фаршем тонкие свиные кишки. Гнетить под грузом 2 дня, затем сушить на весу 5—6 дней, прокоптить 3—5 дней. Срок хранения до 8 месяцев.

Колбасы и ветчина

Колбасы консервированные

Перетереть мясо (620 г свинины), смалец (150 г), соль (7 г), чеснок (30 г), перец горький и черный (по 1 г). Фаршем набить кишки и сделать колбаски длиной 10—12 см, варить их 30 минут, затем обжарить в сотейнике и уложить в банки (0,5 л). Банки стерилизовать на водяной бане и залить горячим смальцем.

Колбаса или сосиски домашние

Для приготовления колбасы требуется фарш и оболочка. Оболочкой обычно служат толстые и тонкие кишки свиной туши, которые необходимо очень тщательно подготовить (отделить от желудка и брыжейки, отжать от содержимого и неоднократно прополоскать холодной водой).

Снять тупой стороной лезвия ножа жир с наружной поверхности кишок, замочить их в воде (тонкие – в теплой, толстые – в более горячей). Через 4 часа кишки вынуть из воды, при помощи небольшой круглой палочки вывернуть наизнанку и тупой стороной лезвия ножа соскоблить с них слизистую оболочку. После этого кишки многократно сполоснуть холодной водой, вывернуть на лицевую сторону, завязать один конец бечевкой.

Для приготовления фарша использовать свиное, не слишком жирное мясо, которое нарезать мелкими кусочками (по 10 г). Фарш заправить солью, молотым перцем и измельченным чесноком, тщательно все размешать, плотно набить фаршем кишку, завязать другой ее конец.

Для приготовления сосисок использовать тонкие кишки. Фарш для них дважды пропустить через мясорубку.

Напоминаем, что сырая колбаса и сосиски быстро портятся, их отваривают или жарят не позже чем через сутки после изготовления. Тотчас же после закладывания фарша в оболочки колбасу и сосиски поместить в холодное место.

На 1 кг свиной мякоти – неполная столовая ложка соли, 0,25 ч. ложки молотого перца, 1 зубчик чеснока.

Сосиски из курицы

Филе курицы, шпик и ветчину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, желтки, соль, перец, мускатный орех и молоко, тщательно перемешать и набить не слишком туго тонкие кишки, варить в бульоне 3/4 часа.

На 400 г филе курицы – 200 г шпика, 400 г ветчины, 1 яйцо, 2 желтка, 0,5 стакана молока, по щепотке молотых перца и мускатного ореха, соль по вкусу

Колбаса белая

Взяв кипяченого молока и мякиш белого хлеба, размешать так, чтобы образовалась кашица вроде сметаны; нарезать очень мелко филей курицы или какой другой птицы и столько же свиного сала и смешать с кашицей из молока и хлеба; прибавив мелко рубленого лука, обжаренного в масле, и несколько яичных белков, перемешать хорошенько с перцем, солью, мускатным орехом, начинить свиные кишки и отварить.

Колбаса вареная

Кишки очистить и вымочить. Свинину нарезать кусочками и внести специи из расчета: на 1 кг мяса:

2 г черного перца, 15—20 г соли, 1 долька чеснока, 1 г селы. Специи перемешать с мясным фаршем, наполнить им кишки и варить 1—2 часа при слабом огне. Затем колбасы подсушить, хранить в подвале под потолком.

Балыковая колбаса

Свиной филей посолить как указано выше. Два посоленных филея плотно сложить вместе жировой поверхностью наружу и заложить в широкую кишечную оболочку, после чего плотно перевязать шпагатом через каждые 4—5 см.

Оболочку в нескольких местах проколоть иглой и опустить батоны в кипящую воду на 1—2 минуты, затем 20—30 минут подсушить в подвешенном состоянии, после чего коптить густым дымом 10—12 часов при 30—35 ˚С. Копченые батоны обмыть теплой водой и проварить 1,5—2 часа при еле заметном кипении.

После завершения варки шпагат подтягивают, батоны помещают под пресс и охлаждают в этом виде в течение 10—12 часов при температуре не выше 10—12 ˚С.

Хранить балыковую колбасу рекомендуется в холодильнике не более 5 суток.

Копченая колбаса

Взять свиную лопатку и говядину, нарезать на кусочки и натереть солью (30 г на 1 кг мяса). 5 суток фарш выдержать в подвале. Затем мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить кусочки шпика **(100** г на 1 кг мяса), а также: селы – 1 г, сахара – 2 г, красного и черного перца – по 2—3 г; массу перемешать и сутки выдержать на холоде.

Колбасы подсушивать на весу 7 суток, затем коптить 4 суток и снова подсушивать на весу 20 суток.

Колбаса сырокопченая

Этим способом рекомендуется изготовлять колбасу в прохладное время года.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, натереть солью (на 4 кг говядины и 3 кг свинины – 400 г соли), выложить в эмалированный бак и выдерживать в погребе в течение 5 суток. Затем мясо нарезать, пропустить через мясорубку, всыпать 20—25 г сахара (1 столовая ложка), 5 г душистого и черного перца, 5 г селитры и тщательно перемешать. После чего добавить измельченный шпик, еще раз перемешать, выложить пластом толщиной 8—10 см на эмалированный противень или в широкую низкую кастрюлю и поставить в холодное место на 3 суток.

Тонкие кишки хорошенько промыть и туго набить фаршем. Если в колбасе образуются пузыри, следует проколоть оболочку и спустить воздух. Колбаски туго перевязать упаковочным шпагатом или веревкой и в течение недели выдерживать на холоде, затем коптить.

Коптят колбасу холодным дымом в течение 2– 3 суток при температуре 20 °С.

Колбаса с луком

Взять 1 кг свинины, 400 г говядины, 100 г лука сырого, 3 дольки чеснока, соль, черный молотый перец. Говядину изрубить, добавить свинину, нарезанную мелкими кусочками, лук, измельченный чеснок, пряности и тщательно перемешать. Набить подготовленные свиные кишки, повесить на 3 дня на ветер в затененное место и коптить 2—3 недели. Хранить в сухом, прохладном месте.

Колбаса домашняя

Говядину нарезать кусками и оставить на 12 часов, чтобы стекла кровь. Затем приготовить фарш из говядины и свинины, добавить соль, перец, при желании – толченый лавровый лист, перемешать и начинить кишки. Колбасы повесить в затененное и хорошо проветриваемое место, под навес, например, на 8—10 дней, затем коптить. Хранить в сухом, прохладном помещении.

На 4 кг говядины без костей и жира —2,4 кг жирной свинины, соль, перец черный молотый, лавровый лист, перец черный горошком.

Копчение ветчины без дыма

Взять 400 г сажи от дров и растворить в 2,5 л воды, сварить до уваривания половины воды, настаивать 2—3 часа, слить через фильтр, гущу отбросить. В оставшуюся темно-коричневую (как кофе) воду всыпать горсть соли, распустить и положить мясо и вымочить: говядина (1—3 кг) – 20—24 часа; полотки сала – 4—6 часов; колбасы, язык, гусиные полотки – 4—5 часов. После этого ветчину провялить на солнце и ветре и хранить в сухом месте.

Колбасы по-ломашнему

Взять 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филея, нарезать мелко, прибавить 2 кг шпика (сала), нарезанного длинными полосками. Положить 6,3 г селы, 2 стакана рома, размешать и наполнить воловью или свиную вымытую кишку, плотно набить фаршем и положить под пресс на 2 дня, затем коптить 3 недели до готовности.

Колбаса ливерная

Телячью печенку отварить в соленой воде с пряностями, потом потолочь в деревянной ступке, протереть через решето и смешать с белым хлебом и вареным луком, беря 1 часть хлеба и 1/2 части лука; к пюре прибавить бульону из печенки.

Кровяная колбаса

Свиную кровь посолить и выдержать на холоде 1 час. Обрезки мяса, шпик измельчить, добавить соль, перец и размешать с кровью, начинить кишки и варить на слабом огне. Колбасу проколоть 4—5 раз иглой. Подсушить их на весу. На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и шпиковой обрезки, 20—25 г соли, 2—

3 г черного и красного перца.

Кровяные колбаски по-ломашнему

Смешать кровь, горячее молоко, кусочки шпика, специи (как для копченой колбасы) с рисовой, пшеничной, гречневой кашей, наполнить ими кишки и жарить на масле. Подавать на стол перед бульоном.

Старинные рецепты

Как уже было сказано в предисловии, консервирование появилось в глубокой древности, а научные основы этого увлекательного процесса были даны уже в 19 веке. Рецепты консервирования, известные нашим бабушкам и прабабушкам, не устарели до сих пор. Мы приводим их в основном без изменений, предоставив для удобства таблицу старинных мер.

Старинные меры

1 бочка = 40 ведер
1 штоф = 1,2 литра
1 бочка = 4000 чарок
1 четверик = 26,2 литра
1 ведро = 12,3 литра
1 пуд = 1280 лотов
1 берков =10 пудов
1 пуд = 16,4 килограмма
1 фунт = 0,4 килограмма
1 золотник = 4,27 грамма
1 гарнц = 3,28 л
1 вершок = 44,45 миллиметра
1 лот = 16,66 грамма

Варенье из арбузов

Арбузы очистить от самой верхней кожи, порезать на куски, опустить их в холодную воду, поставить на плиту и варить, пока не начнут делаться мягкими. На 1 фунт арбуза взять 2 фунта сахара, разделить его на 2 части; из одной части приготовить сироп с 1 стаканом воды, в котором сперва сварить 2 лимона, нарезанные ломтиками, без зерен. С этих лимонов надо сперва натереть цедру сахаром, назначенным для варенья. Во вскипяченный сироп положить арбуз, варить на легком огне, посыпая мелким сахаром.

Варенье из клубники

Ягоды вымыть, обрезать зеленые листочки, оставив корешок в 1/4 вершка длиной. Каждую ягоду обмакнуть в спирт или белый ром, разложить на блюдо, посыпать 1/4 частью назначенного сахара и поставить на лед. На другой день приготовить сироп; на один фунт ягод взять 1 стакан воды и 2 фунта сахара, вскипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый раз отставляя тазик для снятия пены, доварить на легком огне пока сироп не начнет подергиваться пленочкой.

Варенье из лимонов

Нарезать довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зерна, залить холодной водой, варить до мягкости. Вынуть лимоны из воды, сложить в глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Затем взвесить их, сложить в банку.

На один фунт лимонов взять 1,5 фунта сахара и 2 стакана воды. Сироп приготовить следующим образом: 2 стакана воды, в которой варились лимоны, и 1 фунт сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, прибавить еще 1/4 фунта сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать оставшиеся 1/4 фунта сахара и теплым, но не горячим, залить лимоны; когда совсем остынут, завязать банки.

Варенье из малины лесной

Малину, собранную в сухую погоду, положить на блюдо. На один фунт ягод взять 1,5 фунта сахара, 1/4 часть которого высыпать на ягоды и оставить блюдо на ночь в холоде.

На другой день приготовленный сироп из 1 стакана воды и оставшегося сахара залить в ягоды после остывания на 3 часа, затем варить как обычно.

Когда варенье будет готово, перелить в другую посуду, дать остыть, выбрать ягоды чайной ложкой и сложить в банку, сироп процедить и залить им ягоды. Обсыпание ягод сахаром на ночь укрепляет их и не дает им развариться в сиропе.

На один фунт малины достаточно 1,5 фунта сахара.

Варенье из крыжовника

Неспелый крыжовник очистить от семечек, вымыть холодной водой. Взять вишневых листьев, залить спиртом, поставить горшок в горячую печь на 2 часа. Крыжовник же оставить на решете. Вынув из печи горшок, нацедить спирт в тазик, сложить туда же крыжовник, 1 раз вскипятить и откинуть на решето; облить холодной водой до остывания. Сварить сироп из 2 фунтов сахара и 1 стакана воды на 1 фунт ягод, всыпать ягоды и варить в несколько приемов. В сироп можно положить кусочек ванили.

Один из самых старых рецептов приготовления варенья, которым пользовались еще наши прабабушки

Крупные, твердые, недозрелые ягоды вымыть. Сделать боковые надрезы и шпилькой вынуть семена с частью мякоти. Подготовленные ягоды поместить в варочный тазик, керамический горшок или кастрюлю и переложить листьями вишни, винограда и черной смородины, сбрызнуть спиртом. Плотно закрыть крышкой, а края залепить тестом и поставить в горячий духовой шкаф на 12 часов. Прабабушки выдерживали ягоды в печи после выпечки хлеба. Затем ягоды вынуть, сполоснуть водой, чтобы удалить запах спирта, обсушить. Приготовить сахарный сироп из 1 стакана воды и 1 кг сахара (прабабушки брали до 2 кг сахара). Варить способом многократной варки в течение 3 суток. Первый раз залить ягоды холодным сиропом, на второй день – теплым, на третий – горячим. На четвертый день ягоды положить в кипящий сироп, довести до кипения, снять с огня и перелить в посуду с широким дном для быстрого остывания. Фасовать в холодном виде.

Вишневая наливка

Пуд вишен растолочь с косточками в ступе, и, смешав с полведром спирта или водки, поместить в банки и поставить на 3 дня на солнце, обвязав банки тряпочкой. По истечении срока вишни отжать через чистое полотно, добавить 4 кг сахару, вскипятить 2 раза и, когда остынет, разлить в бутылки и употреблять вскоре по приготовлении. Держать в холоде.

На пуд вишен – 4 кг сахара.

Балык

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее; приготовить его так: отделить толстые спинки от терки и положить в корыто, пересыпая солью и селой (на 1 фунт соли 1 золотник селы), накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки поместить наверх, а верхние вниз и перетереть их собственным рассолом; вынуть, когда окончательно просолятся, развесить на солнце и, когда несколько провянут, коптить.

Бестер маринованный

Гибрид белуги и стерляди – бестер постепенно заселяет водоемы юга страны. Взять 8 кг мяса бестера или белуги, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на порции (200—250 г). Приготовить ведро уксуса, положить в него 1/8 фунта (50 г) перца зернами, 5 золотников (21 г) имбиря, 5 головок чеснока. Куски белуги, бестера (стерляди) положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить по 5 золотников (21 г) эстрагона, чабреца, майорана и 2 больших горсти соли (около 500—550 г) и закипятить. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, специи собрать, переложить их марлей с обоих сторон и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить пряный уксус – рассол. Бочонок хранить в подвале.

Линь маринованный

Рыбакам и гурманам известно, какие вкусные блюда можно приготовить из линя, лососины, щуки, язя, угря, белой и красной рыбы. Очистить 3 фунта линя от внутренностей, чешуи, разрезать вдоль, вынуть хребет, отрезать голову и нарезать рыбу порциями по 150—200 г. Луковицу мелко изрубленую поджарить в 2—3 ложках масла, положить куски рыбы на медный противень и поставить в остывающую печь или в духовку (температура + 100—120 °С). После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 стакана уксуса, вскипяченного со специями. Залить им рыбу, положить груз.

Маринованного линя можно сохранить в холодном месте до 6 недель.

Рыба маринованная

Очищенную и нарезанную на куски рыбу обмакнуть в соленую воду, обвалять в сухарях или манной крупе и поджарить в постном масле. Отдельно упарить с горошковым перцем и лавровым листом кислую шинкованную капусту (на 10 фунтов рыбы 10 фунтов капусты), прибавив 20 штук нашинкованных луковиц, рыбьего или мясного бульона, немного уксуса и 1/2 фунта прованского масла.

Когда капуста готова, дать остыть и переложить в банку или кадочку ряд капусты, ряд рыбы и т. д. до верха; накрыть чистой тряпкой и наложить кружок; хранить в погребе. Это маринование в особенности хорошо для осетрины, белуги, севрюги и т. п. Или приготовив рыбу, как в предыдущем рецепте, и поджарив в масле, переложить рядами с вареной шинкованною морковью, луком, петрушкой, сельдереем и залить холодным маринадом. При подаче этой рыбы подать вместе и коренья.

Этим способом очень хорошо мариновать корюшку и навагу, причем корюшку не потрошить. Или очищенную рыбу обмакнуть в битые яйца с водой и солью, обвалять в сухарях или манной крупе и поджарить в прованском масле; когда остынет, уложить в кадочку или банку и залить маринадом. Рыбу посолить. Какую бы то ни было рыбу выпотрошить, удалить чешую и хорошо помыть; пересыпав солью, уложить в кадку, покрыть кружком и наложить гнет. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорее и медленнее. Если рыба лежит в соли недолгое время и взять соли не очень много, то эта рыба называется свежепросоленою; если же она лежит давно, тогда носит название соленой. Обыкновенно соленую рыбу в кадке держат на льду.

Щука, маринованная по-монастырски

Куски щуки жарятся в конопляном масле и подсушиваются в духовке. Уксус с пряностями вливается сначала в деревянную чашку, натертую 2—3 головками чеснока. На 3 фунта щуки идет 1/2 стакана конопляного масла.

Сало малороссийское

Свиное сало с кожей натереть 5 фунтами соли, в которую прибавить 7—8 золотников селы; сложить в кадку, пересыпать оставшеюся солью, покрыть дощечками, наложить гнет и поставить в прохладное место на 1 месяц, а потом выложить в мешки и повесить на воздухе.

Солонина на долгое время

На каждый пуд мяса без костей взять от 5—10 фунтов соли и 1/4 фунта селы, потолочь в порошок и этой смесью натереть мясо. Потом в кадку на дно насыпать соли и на нее уложить говядину слоями, пересыпая толченой смесью имбиря, перцу, гвоздики, корицы, можжевеловых ягод и лаврового листу.

Солонина провесная

Говядину натереть смесью из 32 частей соли и 2 частей селы; положить куски мяса плотно один к другому и один на другой и это повторить каждую неделю по 1 разу, что делать 4 недели.

После этого, чтобы мясо обсохло, пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки. Через месяц солонина может быть употребляема как провесная. Она долго сохраняется без порчи, не плесневеет.

Солонина франконская

Развести в воде соль до насыщения и прибавить против взятой части соли 1/10 часть селы. Когда села распустится, то в этот раствор положить мясо и варить на легком огне несколько часов до испарения почти всей жидкости; потом мясо вешать на 24 часа в большом дыму.

Эта солонина имеет вкус гамбугской, которую держат в соли несколько недель.

Солонина обыкновенная

Этот засол солонины бывает или с духами или простой. Духи составляются из сухих можжевеловых ягод, перцу, лаврового листу и кориандра, куда прибавить на 1 пуд говядины 2 стакана мелкого сахару, 2 фунта соли и 10 золотников селы. Еще лучше соль и селу смешать вместе и ею натереть мясо.

Уложить в кадку и пересыпать духами с сахаром. Воды не прибавлять, а вместо нее кладется мелко изрубленная свекла, которая дает очень приятный вкус солонине. Кадочку держат на холоде, и через неделю солонина готова. Такого рода солонину не следует изготовлять на долгое время, так как она делается тверже. Вот почему домашняя солонина всегда лучше покупной, которая приготовляется один раз в год.

Солонина по-английски

На 100 фунт мяса взять 8 фунтов соли, 3 золотника селы и 4 фунта сахару; его можно употреблять как в твердом, так и в жидком виде, для последнего случая взять 36 фунтов воды.

Солонина датская провесная

Лучший филей повесить в прохладное место на 3—4 дня, причем натереть его сахарным песком 4– 5 раз в день. Когда сахар совершенно впитается, мясо вытереть досуха и положить в прокипяченный и остуженный раствор 1 фунта соли, 6 золотников селы и 12 золотников английского перцу. Мясо переворачивать в этом рассоле ежедневно в продолжение 2 недель, после чего вытереть досуха, завязать в холст и подвесить к потолку жилой комнаты.

Солонина по-американски

I способ. 1 пуд говядины, разрезанной на части, пересыпать 2 фунтами соли, 6 золотниками селы, 6 золотниками сахару, 2 золотниками перцу и 3 золотниками можжевеловых толченых ягод. Потом из 2 золотников корицы, 2 золотников гвоздики, 2 золотников бадьяну и 2 золотников кишница сделать отвар, в который, когда остынет, положить говядину на 4 недели и оставить в холодном месте.

II способ. 15 фунтов мяса натереть смесью из 1 фунта сахару, 1/2 фунта соли и 4 ложек селы. Через 5 дней говядину опять натереть смесью из 1 части сахара и 1 части селы, через 7 дней снова натереть мясо и обсыпать равным количеством сахара и соли; через 7 дней эту операцию повторить; наконец, еще раз через 7 дней налить на мясо вареной патоки, сколько мясо может в себя впитать. При всем этом надо наблюдать, чтобы из мяса не вытекал сок. Солонина эта очень нежная, вкусная, удобоваримая и имеет особенный вкус.

Соление свиных окороков по-английски

I способ. Мясо облить водой, дать стечь крови, натереть и пересыпать 2 1/2 гарнцами соли, 5 фунтами сахару, 5 фунтами бузины и 1/4 фунта селы. Дать 3 дня лежать, рассол смешать с 5 штофами воды и прибавить столько же соли, чтобы яйцо могло на нем держаться; эстрагон сварить, снять пену и в него положить мясо на 2 недели.

II способ. На 2 пуда окороков взять 10 фунтов соли, 5 фунтов сахару, 1/4 фунта селы, 1/4 фунта перцу, 12 золотников можжевеловых ягод и 6 золотников гвоздики, посыпать этим окорока и после 7 дней прибавить 2 1/2 пуда патоки, разведенной 1 ведром воды; дать полежать 1 месяц окороку в 25—26 фунтах, если же окорок будет более весом, то дать полежать 1 1/2 месяца, затем вынуть и закоптить.

Соление свиных ножек

Делать так же, как и солонины, но они поспевают в солении через неделю. Их следует солить, разрубив каждую вдоль и хорошо очистив. К обеду варить в закрытом сосуде 5 часов, прибавляя воды по мере ее испарения. Подать с хреном и уксусом или нашинкованной кислой капустой.

Копчение мяса

1 фунт голландской сажи и 8 фунтов воды уварить до половины, по охлаждении прибавить 2—3 горсти соли и в эту смесь погрузить мясо, предварительно несколько дней проветренное на воздухе. В этой смеси мясо находится от 1/4 часа до 24 и даже 36 часов, смотря по весу и количеству самого мяса. Маленькие тонкие колбасы держат здесь 1/4 часа, большие – от 1/2 до 2 часов; сало – от 6 до 12 часов, а окорока – от 12 до 36 часов.

Солонина по-гамбургски

На 1 пуд мяса взять 16 золотников селы, 10 золотников сахару, 3 фунта соли, 1/4 фунта толченого мускатного ореха, 1/4 фунта лаврового листу и 16 золотников английского перцу. Все, кроме перца, смешать и натереть мясо, которое положить в бочонок, не оставляя в нем пустого места, и пересыпать перцем.

Если желают, можно прибавить гвоздики и травы садового розмарина. Бочонок поставить в прохладное место на 4 недели, ежедневно поворачивая его сверху вниз. Для большей пряности можно добавить толченой корицы 1 золотник и 1/2 золотников мускатного ореха.

Маринованные бекасы и рябчики

Куски дичи пожарить в масле, уложить в банки (кадочки) и залить пряным уксусом, как это рекомендовано для гуся.

Гуси соленые

На 3 гуся взять 1 фунт можжевеловых ягод, 1/2 фунта селы, 1 фунт соли, 1/4 фунта английского перцу, 1/4 фунта лаврового листу и понемногу корицы, гвоздики и кардамону.

Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать на 4 части и положить в мелко истолченные пряности вместе смешанные; на дно деревянной кадочки положить лаврового листу, потом гусей, пересыпать солью с сел ой, покрыть лавровым листом и положить опять гусей и т. д., пока наполнят кадочку; тогда сверху покрыть лавровым листом, положить гнет и вынести на погреб. Через 3—4 недели гуси будут готовы к употреблению. Подобные гуси очень вкусны с борщом или отваренные и поданные с каким-либо не сладким соусом.

Соление и копчение гусиных полотков

Чтобы приготовить этот деликатес, взять жирного ноябрьского гуся, разрезать тушку на 2 части, вынуть все кости, кроме костей ног, посолить. Куски гуся часто посолить вместе с говядиной в одном бочонке. На 20 пар полотков (вес – 32 кг), берется сухой соли – 1 кг, селы 51,2 г, кориандра – 89,6 г, красного перца – 12,8 г, лаврового листа – 38,4 г, черного перца – 38,4 г, гвоздики – 25,6 г, все мелко истолочь (кроме кориандра) и складывая полотки в бочонок слоями, пересыпать их специями и пряными травами.

Затем накрыть бочонок крышкой и на нее поставить груз. Выдержать в тепле 2 суток, пока не распустится соль. Тогда бочонок осмоливается и выносится в подвал.

Любители могут сворачивать полотки, перевязывая их шпагатом, в виде усеченного конуса с ножкой на конце, и потом сложить в бочку. В этом случае, внутрь полотков можно класть огурцы-пикули, грибы: рыжики, грузди, маслины, маленькие яблоки или кусочки айвы. Бочонок надо переворачивать 1 раз в неделю. Затем в марте – полотки вынуть, протереть пшеничными отрубями, просушить на чердаке и прокоптить в домашней коптильне в течение 3 недель, прерывая копчение на 2—3 часа в день.

Вареные, соленые и копченые полотки очень вкусны с хреном и красным столовым малоалкогольным вином.

Маринованный рулет из гуся

Подготовить гуся, как обычно. Затем осторожно вынуть кости, распластать его. Взять печенку этого гуся, теленка и 3 фунта телятины. Все это нарубить вместе, истолочь как тесто, посыпать солью, молотым черным перцем, положить в середину трюфелей или белых грибов, маринованных корнишонов или пикулей. Гуся свернуть в трубочку, обмотать крепкими нитками, зашить в салфетку и варить 2,5 часа. Потом сложить в банку, горшок, залить пряным уксусом пополам с водой (готовится как для индейки) и вскипятить. Сохраняется более 1 месяца.

Копченый рулет из гусиных потрошков

На 1 пуд потрошков берется 400 г соли, 12,6 г селы, свертывается рулет, обвязывается шелковой крепкой ниткой, завертывается в полотно, холст и укладывается в кадочку рядами, пересыпается солью.

Готовится рассол со специями (на 15 стаканов воды – 1 фунт соли). Залить рассол в потрошки, нагрузить крышку бочонка камнем. Оставить на 8 дней, потом обсушить и повесить коптить в коптильне на крючки в течение 7 дней, а затем подержать месяц на сильном сквозном ветре (сквозняке).

Соление диких уток

Очистить, распластать тушку, посолить в маленьком бочонке. Взять на 400 г соли – 12,8 г селы, закрыть крышкой, осмолить и поставить в подвал (лучше на лед) на хранение.

Ветчина майнцевская

Задние свежие свиные окорока положить в холодную воду на 2 суток; вынув из воды и дав ей стечь, положить в кадку, куда налить достаточное количество воды, прибавить 2 1/2 фунта соли, 1 фунт сахару, 30 золотников селы и 5 золотников аира (Acorus calamus), последний положить завернутым в тряпку.

В этом рассоле окорока держат 3 недели, после чего коптят 4—6 недель в дыму трубы, вешая довольно высоко, чтобы дым был холодный.

Потом копчение окончить можжевельником и окорока зарыть в просеянную золу, где и хранить до употребления.

Колбаса болонская

1 фунт говяжьего сала, 1 фунт свиного шпику и 1 фунт телятины мелко изрубить, прибавить несколько пряностей, перцу, соли и начинить толстую воловью кишку; проткнув ее в нескольких местах вилкой, варить 1 час.

Колбаса ветчинная

Нарезав свиное мясо полосками так, чтобы у каждой полоски была часть жира, натереть солью с селой и толченым крупным перцем. На 10 фунтов мяса взять 10 лотов селы и 10 золотников перцу. Набить кишки как можно туже и, обвязав веревками, вывесить на воздух дней на 5—10, а потом коптить 15—20 дней.

Колбаса гороховая

Секрет удобоваримости гороховой колбасы заключается в изменении свойств гороховой муки при продолжительном действии на нее жара, для чего ее поджарить с мясом и салом. Колбаса гороховая делается двух родов: с ветчиной и солониной, сорта же ее еще подразделяются на два: в одном сорте 32 золотника мяса и 64 золотника гороховой муки, а в другом сорте 40 золотников мяса и 40 золотников муки. Вес колбасы 1 фунт 24 золотника, а все остальное недостающее до этого веса пополняется салом и начиняется в пергаминные (растительные) гильзы.

Перед употреблением колбасу положить на 1/2 часа в кипящую воду и получить суп-пюре, очень питательный, ароматный и вкусный, так как кроме сала и соли в колбасу прибавляют пряностей и кореньев.

Колбаса итальянская

Мелко изрубить 3 фунта говядины, 5 фунтов свинины и 2 фунта свиного сала, перемешать с 3 золотниками гвоздики, 3 золотниками корицы, 6 золотниками перцу, 14 золотниками сыру пармезана и 12 золотниками соли, начинить кишки и повесить в прохладном месте, часто обтирая полотенцем. Чем больше висят, тем лучше.

Копченая колбаса по-итальянски

Измельчить 23 фунта (9,2 кг) свинины и 4 фунта (1,6 кг) говядины. Обсушить фарш на решете 24 часа. Нарезать кусочками (4—5 мм) шпик, посолить 12 лотами сухой соли и оставить на сутки. Обсохшее мясо посолить 400 г соли с 2 лотами (25,6 г) красного перца, внести 12,8 г черного перца, 25,6 г корицы, 12,8 г селы, 1 тертый мускатный орех, 8—10 капель сока чеснока. Наполнить фаршем соленые свиные кишки и вымоченные 2– 3 часа в вине (спирте), наколоть иголкой, перевязать, повесить в холодное место. Коптить 1—2 недели ветками можжевельника, кориандра, ели. Повесить на чердак, смазав растительным маслом с вином (водкой).

Колбаса салями итальянская

10 фунтов постной говядины, 5 фунтов свиного мяса от хребта без жиру и 4 фунта свиного мяса с салом порубить как можно мельче в машинке, потом прибавить 16 частей соли, 4 лота толченого белого перцу, 1 лот селы и 1 стакан белого рейнского вина, а еще лучше – хорошего рому, в котором сутки мокли 10 головок чесноку. Туго набить кишки, обвязать веревкой и дать повисеть на воздухе 4 недели, потом коптить 10—15 дней. Эта колбаса чем дольше висит, тем лучше.

Колбаса кровяная

I способ Кусок шпику в 12—15 фунт и свиную голову, из которой вынуть мозг, варить 1/2 часа, потом прибавить шпику и варить еще 1/2 часа. Печенку и ливер изрубить мелко, а шпик и мясо мелко изрезать; прибавить 3/4 стакана соли, 1 лот перцу простого и 1 лот английского, кто любит – майорану; размешать все вместе, развести 3 стаканами крови, но чтобы масса не была очень густа; наполнить 3/4 толстой воловьей кишки, перевязать и варить 2 часа; если колбасу проткнуть вилкой и кровь не покажется, то она готова; тогда обмыть холодной водой и положить под пресс на 2—3 часа, чтобы сделалась плоская. Если эту колбасу будут употреблять скоро, то к фаршу прибавить рубленого и в масле поджаренного луку. Для долгого хранения коптить от 7 до 10 дней в холодном дыму.

Свежие колбасы перед употреблением поджарить с маслом в духовой печи, а копченые подать холодными.

II способ Произвольное количество свежей бычачьей или свиной крови смешать с 1/3 против взятой крови рубленого свиного шпику, прибавив немного толченого английского перцу, кардамону, гвоздики, простого перца, соли, и, все хорошо смешав, начинить кишки, а затем отварить в холодной воде. Кто любит, подавая, можно поджарить.

Колбаса немецкая кровяная

Мелко изрубить 1 фунт свиной или телячьей печенки, протереть через решето, прибавить 3 1/2 стакана свежей крови, понемногу толченого простого и английского перцу, соли, гвоздики, 2 1/2 фунта отваренного шпика, нарезанного мелкими кусочками, – все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час. Хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть.

Колбаса немецкая кнокворст

10 фунтов постной от лопатки свинины, 2 фунта говядины и 4 фунта жирной свинины с салом мелко изрезать и смешать; прибавив к этой массе 12 лотов соли, 4 лота толченого перцу, 1 лот селы и 2 лота анису, туго набить кишки и повесить на 5—8 дней, а потом коптить 6 дней. По желанию можно прибавить чесноку.

Колбаса ливерная

I способ. Телячью печенку отварить в соленой воде с пряностями, потом растолочь в деревянной ступке, протереть через решето и смешать с белым хлебом и вареным луком, беря 1 часть хлеба и 1/2 части лука; к пюре прибавить бульону из печенки, опять протереть через решето, прибавить мелко рубленого шпику, 2 больших щепотки перцу, посолить по вкусу, хорошо размять и начинить кишки.

II способ. Сваренную свиную печенку изрубить как можно мельче, прибавить 1/3 рубленого шпику, толченого английского перцу, соли, хорошо размешать, начинить кишки и отварить. Подавая, можно поджарить.

Колбаса копченая хорошая

2 1/2 фунта свинины, 1 фунт говядины, луку поджаренного в масле и сырого по 1/4 фунта, кто любит – по 3 зубца чесноку, 2 лота соли, 1 лот селы, 1,5 лота простого перцу, – все мелко изрубить, набить плотно свиные кишки, перевязать и повесить на свежем воздухе на 3 дня, потом коптить 2—3 недели.

Колбаса превосходная копченая

10 фунтов нежирной свинины и 5 фунтов говядины от толстого филея мелко нарезать и прибавить 5 фунтов шпику, изрубленного мелкими кусочками, посолить, положить 1,5 золотника селы, 2 стакана рому, размешать и начинить кишку по возможности крепче; положив под пресс на 2 дня, потом дать висеть 7 дней и коптить 3 недели, чтобы она не была сырая.

Колбаса постная

Приготавливается как предыдущая, но вместо мяса и свинины взять свежую рыбу без костей. Колбасы польские, сардельки, 1 фунт свежей свинины и 1 фунт шпику порубить мелко и смешать с 1/2 фунтами рубленого лука (кто любит, положить чеснок), прибавить понемногу толченой гвоздики, перцу, мускатного ореха, посолить, начинить кишки толщиной в 2 пальца, перевязать одну от другой на 1,5 вершка и отварить в воде или бульоне, потом коптить.

Колбаса по-французски

Мелко порубить 6 фунтов свежей свинины и 1 фунт вареного шпика. В фарш всыпать 3,5 стакана измельченных сухарей, вбить 24 сырых яйца, 3 стакана сливок, нежной корицы, мускатного ореха, лимонной корки и сахара, смешать, набить кишки, варить 30 минут на сильном огне.

Колбаса французская

1 фунт шпику отварить до мягкости, нарезать мелкими кусочками, изрубить как можно мельче, прибавить 3 1/2 стакана толченых белых сухарей, 24 штуки антоновских яблок, также мелко изрубленных, 3 стакана сливок, немного толченой корицы, мускатного ореха и 1 стакан обваренной коринки; посолив, прибавить немного мелкого сахара и хорошо размешать; начинить этим кишки и отварить на сильном огне до готовности. Кто любит, можно прибавить имбирю.

Колбаса с капустой

Измельчить говядину пополам со свининой, поместить в сосуд с двойными стенками, наполненный водой, прибавить кислую капусту, предварительно хорошо отжатую и высушенную, в количестве вдвое меньшем мяса и свинины, положить соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все уварить в своем собственном соку 2—3 часа. Когда готово, охладить, хорошо порубить и начинить цилиндр из растительного пергамина. Эта колбаса дает отличные щи.

Колбаса с чесноком

Делается точно так же, как предыдущая, но взять свинину пополам с телятиной; луку не прибавлять, а положить немного растертого чесноку и горошкового перцу; отварить, но не коптить.

Колбаса франкфуртская

10 фунтов нежирного свиного мяса, 5 фунтов свиной брюшины и 2 фунта свинины с салом порубить и смешать с фаршем из 1 фунт телятины, 10 лотов соли и 3 золотника каэнского перцу; прилить 1/2 фунта воды, размешать и начинить кишки сосисочные, самые тонкие; оставить висеть на свежем воздухе 7 дней, потом коптить 2 суток. Подать на стол, обдав кипятком.

Крахмал из недозрелых яблок и груш

Недозрелую падалку плодов протереть на терке, перемешать массу с водой, дать устояться. Устоявшуюся воду слить. Прием повторить еще 2 раза. Массу протереть через сито, крахмал разложить на белой бумаге, просушить. Из 122 фунтов (48,8 кг) яблок или груш получается 20 фунтов (8 кг) крахмала.

Искусственное масло

Взять 5 фунтов (2 кг) бараньего жира, мелко нарезать, уложить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана молока, кипятить 2—3 раза, процедить жир сквозь сито, затем растереть деревянной лопаточкой до образования гладкой массы. Положить в нее 4 лота (51,2 г) высушенной корки, прожаренной с растертыми 2 картофелинами и 2 луковицами. Всю массу жира растереть и уложить в горшочки для хранения.

Подкез

Взять 6 фунтов (2,4 кг) свежего творога, дать стечь сыворотке и положить в горшок. Обвязать полотенцем и поставить на кухне на 2 недели. Затем снять плесень, переложить в миску и перемешать.

В массу влить 2 стакана сметаны и 1 рюмку хереса, шафрана в порошке (желтый цвет сыра) и 2 ложки мелкой соли. Размешать. Хранить в формовых банках с крышками.

Сыр Стильтон

Взять 10 штофов парного молока (штоф – 6 стаканов по 200 мл), 5 штофов свежих сливок, перемешать, влить немного кипятка, влить подпушку, вновь перемешать. Когда сырная масса свернется, разделить ложкой ее на комки, просолить и положить в мешочек под пресс на 2 часа.

Сыворотку вскипятить, положить в нее на 1/2 часа находившийся под прессом сыр и снова положить под пресс уже в форму. Обвить кругом холстиной (верх и вниз открыты). Положить сыр на доску в сухой теплой комнате, переворачивать 2 раза в день. Выдержать так 3 месяца, сыр затвердеет.

Затем сделать в середине головки сыра отверстие (в палец толщиной на глубину 5—6 см), налить в него малаги или мускатного вина, отверстие закрыть вынутым сыром и поставить сыр в сухой погреб. Вино впитается в сыр и придаст ему превосходный запах и вкус.

Консервирование на любой вкус

Фарш из кайсы

Замоченную на 10—15 минут кайсу тщательно промыть в теплой воде, затем припустить до готовности, добавить сахар и уварить до загустения.

На 1 кг фарша – кайса 450 г, сахар 1 стакан (без верха).

Соленые лимоны

Из сырой воды приготовить раствор соли такой концентрации, чтобы на его поверхности плавало сырое яйцо (то есть примерно 1 стакан соли на 3– 4 стакана воды) и залить этим рассолом целые, хорошего качества лимоны. Использовать к жареной рыбе.

Сушеная хурма

Зрелые плоды хурмы вымыть, залить кипятком на 15—20 секунд. Разрезать на четвертинки и снять кожицу. Затем выложить на поднос или противень и поместить в духовку или сушильный шкаф.

Сушка должна продолжаться в течение 6—8 часов при температуре около 60 °С.

По окончании сушки обвалять приготовленные кусочки сушеной хурмы в сахарной пудре и уложить в картонную коробку с влагонепронецаемой бумагой внутри для хранения. Хурма готова к употреблению.

Свежая черника в сахаре

Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, пересыпать половиной нормы сахара, переложить в посуду и снова засыпать сахаром, чтобы ягод не было видно.

Когда ягоды осядут и появится сироп, добавить еще сахарного песка. Сахар на поверхности должен оставаться все время сухим. Наполненные банки закрыть пергаминной бумагой и плотно перевязать шпагатом.

Хранить в прохладном месте.

На 1 кг черники – сахар 1,5 кг.

Варенье из вишни с морковью

Из вишни вытащить косточки и засыпать ее половиной сахара. Когда вишня даст сок, слить его, сварить с ним сироп с другой половиной сахара, немного остудить, затем опустить туда вишню и морковь, очищенную и нарезанную кружочками. Добавить половинку лимона, нарезанного полукольцами вместе с цедрой. Довести все это до кипения, поварить 2—3 минуты и выключить. Следующие три дня раз в день доводить до кипения, снимать пену и через 2—3 минуты выключать.

На 1 кг вишни – морковь 0,5 кг, сахар 1,3 кг, лимон 0,5 шт.

Варенье из лимонов

Срезав с лимонов цедру, опустить их на 20 минут в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, осторожно удалив зерна. В тазу для варенья приготовить густой сироп, положить в него подготовленные лимоны, довести до кипения и снять с огня. Через час остывший сироп слить в посуду, прокипятить 10—15 минут и опять залить лимоны. Через час сироп снова слить, еще раз прокипятить в течение 10—15 минут, залить лимоны горячим сиропом и варить 15—20 минут.

На 1 кг лимонов – 1 кг, сахар – 1,5, вода 2 стакана.

Варенье из ананаса

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 часов выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Затем варить ананасы в сиропе до готовности варенья.

На 1 кг ананаса (очищенного) – 5 стаканов сахара, 4 стакана воды.

Варенье из одуванчиков

Лепестки растения, отделенные от цветоложа (их должно быть много, так, чтобы заполнилась плотно утрамбованная трехлитровая банка), переложить в другую посуду и залить 1 л кипятка. Туда же добавить натертый вместе с кожурой лимон. Настаивать сутки. Затем лепестки отжать, настой процедить, всыпать 3 кг сахара и варить, постоянно помешивая, пример 10 минут. Когда сахар полностью растворится, варенье готово.

Варенье из лепестков роз

Собрать лепестки красной или розовой розы (они должны быть ароматными). Подготовленные к варке варенья лепестки мелко нарезать, смешать с половиной сахара и оставить на 1—2 дня, чтобы лепестки засахарились.

Из оставшейся половины сахара и воды сварить сироп, добавить лимонный сок, засахаренные лепестки розы и варить на медленном огне до загустения варенья. В горячем виде варенье разлить в маленькие баночки, закрыть крышками и перевернуть вверх дном.

На 0,5 кг лепестков розы – 1 кг сахара, сок 1 лимона, 1 стакан воды.

Варенье из лепестков розы

Для этого варенья использовать очень ароматную красную масличную розу.

Снять лепестки с цветка, удалить тычинки, затем ножницами обрезать белую твердую часть. В жидкий сироп, приготовленный из сахара и воды, опустить лепестки. Варенье варить на сильном огне до готовности сиропа. После этого добавить винную кислоту и варить еще 2—3 минуты. Таким же способом при таком же весовом соотношении можно сварить варенье из лепестков белой лилии, акации, фиалки.

На 200 г лепестков – 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка винной кислоты.

Варенье из лепестков душистых роз

Лепестки душистых роз вымыть, высушить, выложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром (500 г), добавить лимонную кислоту, которую растворить в 1/4 стакана воды. Все перемешать, выдержать 6 часов. Затем взять еще 500 г сахара, растворить его в стакане воды, довести до кипения. Горячим сиропом залить лепестки роз и варить до готовности.

На 400 г лепестков – 1 кг сахара, 1,5 ст. воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Варенье из лепестков чайной розы

Сварить сироп.

Когда он загустеет, добавить 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, растворенной в 1 чайной ложке воды. У лепестков отрезать белые части, оставшиеся посыпать чайной ложкой лимонной кислоты, растереть. Затем опустить их в горячий сироп и варить до готовности.

На 250 г лепестков чайной розы – 1 кг сахара, 3 стакана воды.

Варенье из ревеня

Нежные мало волокнистые черешки ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками, промыть в холодной воле, пробланшировать в кипящей воде, охладить в холодной, залить сиропом и варить в два приема. Ароматизировать ванилином или корицей.

На 1 кг ревеня – 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Варенье без сахара

Ягоды промыть и плотно уложить в банку, периодически встряхивая. Банку установить в ведро с водой и стерилизовать. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Когда они осядут, надо досыпать свежие ягоды. Банку, наполненную вареньем, прикрыть крышкой и варить еще час, затем закатать, перевернуть и дать остыть. Время приготовления 90 минут.

Варенье без сахара

Ведро наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в банку, периодически встряхивая. Банку ставим в ведро, а ведро – на плиту. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они осядут, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем ее крышкой и варим еще час. Затем закатаем, перевернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На трехлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере потребления.

Варенье ореховое

100 штук зеленых грецких орехов очистить нержавеющим ножом от кожуры, положить в холодную воду на двое суток. Воду менять 3—4 раза в день. После этого положить орехи на сутки в известковую воду или содовый раствор. Посуду время от времени встряхивать. Потом орехи промыть в холодной воде, наколоть их вилкой и оставить еще на 48 часов в холодной воде. В кастрюлю влить 3 стакана воды. Довести до кипения. В кипящую воду опустить орехи. Кипятить 10 минут. Вынуть шумовкой. Приготовить сироп из 1,8 кг сахара и 3 стакана воды. В сироп положить орехи, добавить пакетик ванильного сахара и лимонный сок. Довести до кипения и снять с огня. Охладить, вновь поставить на огонь. И так три раза. В последний раз довести до готовности.

Ядро ореха широко используется в пищу во всех странах мира. На изготовлении пищевых продуктов из грецкого ореха специализируются целые производства. Плод ореха – шаровидная костянка. Мясистый околоплодник при созревании отделяется.

Варенье из грецких орехов по-армянски

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть и быстро очистить зеленую кожицу. Залить холодной водой и отставить на 2 дня, меняя воду 3—4 раза в сутки. Затем орехи вынуть и залить известковой водой. Для приготовления известковой воды взять 500 г гашеной извести и 5 л холодной воды. Раствор тщательно перемешать, отставить на 3 часа, затем осторожно слить известковую воду, профильтровать и залить ей орехи. Через сутки известковую воду слить, орехи тщательно вымыть, наколоть толстой иглой или вилкой и снова залить холодной водой. Через двое суток орехи опустить на 10 минут в кипящую воду, а затем вынуть и обсушить.

Приготовить сироп из воды и сахара, довести до кипения и отставить. В горячий сироп положить орехи, пряности и выдавить сок из лимонов. Довести до кипения и отставить на сутки. Так поступать еще 3 раза. Затем орехи варить до готовности, пока они не станут мягкими. Орехи переложить в банки, залить сиропом и укупорить.

На 100 г зеленых грецких орехов – 2 кг сахара, 2 стакана воды, 2 лимона, 10 бутонов гвоздики, 10 г корицы.

Варенье из грецких орехов по-болгарски

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть и быстро очистить зеленую кожицу до белой мякоти. Опустить в 0,5 процентный раствор лимонной кислоты. Затем орехи разварить до размягчения и исчезновения горького вкуса и красящих веществ. Для этого орехи многократно опустить в кипящую воду на 3—4 минуты, каждый раз меняя ее. В промежутках орехи опустить на 10—12 минут в холодную воду.

Из сахара и воды приготовить сахарный сироп, переложить в него орехи. Варить на сильном огне до готовности. Перед окончанием варки добавить 10—15 г лимонной кислоты. Готовое варенье расфасовать в горячем виде и укупорить.

На 1,1 кг зеленых орехов – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из грецких орехов по-буковински

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть, вымочить 48 часов, меняя 2—3 раза воду, затем быстро очистить от зеленой кожицы, наколоть и прокипятить 20 минут в 0,25 процентном растворе лимонной кислоты. Приготовить сахарный сироп, положить в него орехи, довести до кипения и варить 10 минут. Через 10—12 часов орехи вновь довести до кипения и варить еще 30 минут. В конце варки добавить 0,5 л лимонной кислоты и 0,05 г ванилина. Расфасовать и пастеризовать.

На 1,1 кг зеленых орехов – 1,5 кг сахара, 0,3 л воды, 5 г лимонной кислоты.

Варенье из грецких орехов по-польски

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть, опустить на несколько минут в кипящую воду и переложить в холодную. В холодной воде орехи выдержать 10—14 суток, ежедневно ее меняя. Приготовить сахарный сироп, переложить кусочек корицы. Готовое варенье переложить в банки, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

На 1 кг молодых зеленых грецких орехов – 1 кг сахара, 2 стакана воды, кусочек корицы.

Варенье из грецких орехов по-украински

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымочить двое суток в холодной воде, которую менять по 3—4 раза в сутки, пока вода не перестанет окрашиваться. Потом залить известковой водой и выдержать в ней около суток, пока орехи не приобретут темно-фиолетовый или почти черный цвет. Затем орехи тщательно отмыть, наколоть толстой иглой, на 15—20 минут опустить в кипящую воду на 20—30 минут и охладить в холодной. Подготовленные таким образом орехи залить горячим сахарным сиропом, добавить гвоздику, выдавить из лимона сок и варить 5 минут. Через 1 час вновь довести до кипения, варить 5 минут и отставить. Так повторить еще раз и варить уже до готовности.

На 1 кг молодых зеленых орехов – 1,2 кг сахара, 10 бутонов гвоздики, 1 лимон или 10 г лимонной кислоты.

Варенье из зеленых грецких орехов

Орехи молочно-восковой степени зрелости, когда они еще прокалываются спичкой, осторожно собрать, оборвать плодоножки и тщательно промыть. Орехи переложить в кастрюлю и залить кипятком, чтобы уровень его был на 2,5 см выше. Жидкость слить и использовать для замачивания гвоздики и корицы по отдельности. Слегка подогреть, пока гвоздика и корица не размокнут. Затем их вынуть и разрезать: гвоздику – вдоль на 2—4 части, корицу – полосками длиной по 2 см. Каждый орех наколоть деревянной палочкой в нескольких местах и вставить в проколы кусочки корицы и гвоздики попеременно.

Оставшуюся жидкость использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп уварить 5 минут и залить орехи. На следующий день сироп слить и уварить, пока он не загустеет. Вновь залить орехи. Через сутки опять уварить сироп до загустения. Так поступать 5—6 раз, пока сироп, стоявший с орехами, не станет густым. Готовое варенье расфасовать в банки и укупорить.

На 1 кг зеленых орехов – 1 кг сахара, 500 мл воды, 25 бутонов гвоздики, 5 кусочков корицы.

Варенье из ядер зеленых грецких орехов

Взять орехи в молочно-восковой степени зрелости и провялить на солнце несколько дней. Затем очистить кожицу до белого ядра и сразу же опустить в раствор лимонной кислоты для сохранения цвета. Затем орехи вынуть, воду довести до кипения и вновь опустить в нее орехи на 7—10 минут, затем быстро охладить. Приготовить сахарный сироп, залить им подготовленные орехи и отставить на 8 часов. Затем варить до готовности 40—60 минут.

На 1 кг очищенных зеленых грецких орехов – 1 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Варенье из орехов грецких

Орехи наколоть, замочить в мягкой воде на 9 дней, потом поставить в такой же мягкой воде на плиту и варить, пока не сделаются мягкими. Откинуть на сито, чтобы стекла вода. Из половины сахара приготовить не очень густой сироп, положив в него кусочек корицы и несколько штук гвоздики, остудить.

Остывшим залить орехи на 3 дня. Затем положить орехи на сито, в сироп же всыпать остальной сахар, 1 раз вскипятить, остудить и залить орехи на полдня.

Потом опять положить орехи на сито, сироп уварить до надлежащей густоты и горячим залить орехи на 9 дней. Затем переложить в банки и обвязать.

На 1 кг зеленых грецких орехов – 1,5 кг сахара, корица, гвоздика

Варенье из спелого инжира

Очистить инжир от кожицы и опустить его в известковую воду на 1/2—1 час. Затем хорошо промыть, отцедить воду и засыпать в сгущенный сироп. За 2—3 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты. Так как сироп этого варенья, остывая, становится более жидким, необходимо вторично проварить варенье до необходимой густоты.

На 1 кг сахара – 30 штук инжира.

Варенье из инжира

Варенье из инжира варить без кожицы и с кожицей. У плодов обрезать плодоножки, после чего их бланшировать 5 минут в воде при 80—85° С. Подготовленный инжир залить горячим сиропом и варить в 2 приема. Очищенный от кожицы инжир присыпать сахарным песком и выдержав 8—10 часов варить на слабом огне в течение 50—60 минут. Перед концом варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг инжира – сахар 1 кг, лимонная кислота, ванилин.

Варенье из Харродс Крик Фолл

Апельсины и лимоны нарезать кольцами вместе с кожурой, удалить косточки. Очищенные груши и цитрусовые перемолоть на мясорубке, сохраняя сок. Полученную массу вместе с соком взвесить и смешать с сахаром 1:1. Оставить на ночь. Утром поставить варить. Варить 45 минут, затем добавить изюм и варить еще 45 минут, добавить орехи, дождаться, когда варенье снова закипит, и снять с огня через 2 минуты. Разлить в банки. Время приготовления 90 минут.

На 1 кг груш (разрезанных на четвертинки и очищенных от сердцевины и кожицы) – апельсины 2 шт. (большие); лимоны 1,5 шт. (средние); орехи 200 г (лучше миндаль); изюм 200 г (распаренный); сахар 1,5 кг.

Варенье из мандаринов

Вымыть мандарины, наколоть в нескольких местах и, не снимая корок, нагреть в воде 15—20 минут при 90 °С (без кипения), затем переложить мандарины в холодную воду и вымочить 10—12 часов, после этого поместить в горячий сахарный сироп и выдержать до варки 8—10 часов. Варить в 3—4 приема по 5 минут с 8—10 часовым выстаиванием.

На 1 кг мандаринов – 5 стаканов сахара, 3,5 стакана воды.

Пюре из лопуха

Листья лопуха измельчить на мясорубке, добавить соль, перец, укроп, щавель. Перемешать, положить в трехлитровую банку и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления супов, салатов и в качестве приправ к мясным, рыбным и крупяным блюдам.

На 1 кг листьев лопуха – 100 г щавеля, 100 г соли, 25 г укропа, перец по вкусу.

Джем из зеленого инжира

Обмыть инжир и проварить по 10 минут, меняя 3—4 раза воду, обливая после каждой варки холодной водой.

Нарезать плоды на четыре части. Сварить густой сироп из сахара и воды, снять с огня, засыпать в него инжир и выдержать известное время, чтобы ягоды хорошо пропитались сиропом. Затем варить до необходимой густоты (как варенье из инжира), добавить 1 чайную ложку винной кислоты и варить еще 3—4 минуты. Снять джем с огня, немного охладить и переложить в стеклянные банки. На другой день, когда на поверхности джема образуется пленка, закрыть банки кружками из пергаминной бумаги, обвязать и поставить в сухое и прохладное место.

На 1/2 кг зеленого инжира – 1 кг сахара, 2,5 стакана воды, 1 ч. ложка винной кислоты.

Желе из лимонов

Лимоны промыть, дать стечь воде, нарезать тонкими дольками, удаляя косточки, положить в эмалированную кастрюлю, влить туда 1 л воды (на 8—10 лимонов) и варить в течение 25 минут на слабом огне. Полученный сок профильтровать через фланель, слить в эмалированную кастрюлю, уварить на половину первичного объема, добавить предварительно подготовленный раствор желатина (10 г на 1 л сока) и сахар (900 г на 1 л сока) и варить до готовности. Пробу снять ложкой. Если разлитое на тарелке желе быстро густеет, варку закончить.

Горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, неплотно закупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: поллитровые банки – 8, а литровые – 12 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней на 3 см ниже от верха горлышка банки. После пастеризации тару закупорить полностью, проверить герметичность закупорки и поставить для воздушного охлаждения, не переворачивая банки.

Мел из сосновых шишек

Сосновые шишки являются как бы кладовой очень многих полезных веществ. Люди научились из шишек делать искусственный мед, вкусный и полезный, особенно при простудных заболеваниях.

Собирать сосновые шишки желательно в молодых посадках сосны подальше от дорог. Время сбора – конец мая.

Перед варкой сосновые шишки перебрать, удаляя остатки веток и хвои, ополоснуть в чистой воде, засыпать в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой, чтобы они покрывала шишки на 1– 1,5 см. Затем прокипятить 20 минут в закрытой кастрюле и сутки настаивать. Настой, он зеленого цвета, перелить в другую эмалированную кастрюлю, добавить сахарный песок (на 1 л настоя 1 кг песка). Варить, как обычное варенье, не менее полутора часов. Пену удалить в процессе варки или по окончании.

«Мед», уже красивого малинового цвета, разлить в горячем виде в стеклянные банки (обязательно горячие), которые после охлаждения закрыть пластмассовыми крышками или пергаминной бумагой. При таком способе варки «мед» хранится даже при нормальных комнатных условиях очень долго.

Чай с таким медом приятный на вкус и красивой окраски, а еще лучше делать ассорти – на стакан кипятка по чайной ложечке соснового меда, черной смородины и облепихи.

Мед из одуванчиков

Для приготовления 1 литра этого вкусного варенья надо собрать 350 золотых головок одуванчика во время его первого массового цветения, то есть как раз в мае.

Отрезать стебельки, промыть цветочные корзиночки, залить их 1 л холодной воды и варить 1 час с момента закипания. Потом цветы откинуть на дуршлаг и выбросить, а в зеленоватый отвар всыпать 1 кг сахара и вновь проварить его на медленном огне в течение часа.

За 15 минут до окончания варки выжать в сироп лимонный сок.

На 1 кг сахара – 1 лимон.

Березовый мед

В эмалированную кастрюлю выложить мед, залить его березовым соком, хорошо размешать, в течение часа прокипятить на слабом огне.

В теплый сироп опустить намазанный дрожжами ломтик черного хлеба и оставить напиток для брожения на 1 час. Если за это время брожения не произойдет, добавить еще немного дрожжей.

Как только брожение начнется, хлеб удалить, кастрюлю накрыть полотном и оставить в теплом месте, пока мед не перебродит. Затем разлить его по бутылкам, укупорить их и уложить в холодильнике. Для употребления напиток будет готов через 4—5 месяцев.

На 2—3 л березового сока – 500 г меда, 20 г дрожжей, 1 ломтик черного хлеба.

Березовый сок консервированный

Собранный березовый сок перелить в эмалировавшую кастрюлю, добавить по вкусу сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и выдержать до полного растворения сахара. Сок горячим разлить по подогретым бутылкам, поставить их в горячую воду для дополнительного прогревания. Пол-литровые бутылки выдержать в воде 15 минут с момента ее закипания.

Компот из зеленых помидоров

Взять свежие мелкие зеленые помидоры. Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лимона, маленький кусочек апельсиновой корки, 1—2 гвоздики, кусочек стручка ванили.

Промытые помидоры разрезать поперек на половинки или на тонкие пластинки, уложить в кастрюлю и залить первой заливкой так, чтобы все помидоры были затоплены. Помидоры с заливкой поставить на 12 часов в прохладное место. Перед варкой помидоры отцедить и оставить обсохнуть.

Затем приготовить вторую заливку: воду с сахаром довести до кипения, постепенно в ней отваривая помидоры (около 10 минут) и после этого вынуть.

На дно нагретых чистых банок уложить кружки хорошо промытых лимонов (косточки предварительно удалить), тонко срезанную апельсиновую корку, ополоснутые пряности, затем засыпать еще горячие отваренные помидоры и залить все горячей сахарной заливкой. Банки немедленно хорошо закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 ˚С – 20 минут, стерилизация при 90 ˚С: банки объемом 0,7 – 0,9 л – 25 минут, банки объемом 0,5 л – 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Для заливки первой: 1/2 л воды, 1/4 л 8 %-ного уксуса; для заливки второй: на 1 л воды – 400 г сахара.

Засахаренные грецкие орехи

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымочить в воде в течение месяца, ежедневно меняя воду. Несколько раз орехи оставлять на ночь без воды, чтобы потемнели. Затем сварить орехи в воде около 30 минут до размягчения. Сваренные орехи должны легко соскальзывать с иглы.

Разрезать орехи на четыре части, засыпать сахаром в соотношении 1:1,5, добавить 2—3 бутона гвоздики, кусочек корицы и отставить. Через 1—2 суток, когда орехи пустят сок, довести до кипения и варить 5—10 минут.

Орехи переложить в подготовленные банки, залить сиропом, укупорить и положить на бок для остывания.

Цукаты из грецких орехов

Орехи молочно-восковой степени зрелости наколоть иглой и вымочить в течение 2—3 недель, пока кожица не станет темно-коричневого цвета. Воду менять ежедневно. Затем проварить в воде 30 минут до размягчения орехов.

Орехи вынуть, обсушить, переложить в кипящий сахарный сироп и проварить около 5 минут, отставить. На следующий день вновь кипятить 5 минут. Так поступать дважды через день, пока сироп не загустеет. Затем орехи вместе с сиропом переложить в банки и укупорить. Перед употреблением подогреть, чтобы сироп разредился. Орехи вынуть, подсушить в духовом шкафу. Слегка влажные орехи обсыпать сахарной пудрой.

На 1 кг зеленых грецких орехов – 2,2 кг сахара, поллитра воды.

Наливка из мелиссы

Сахарный сироп, 1 стакан отвара мелиссы, сваренного из сухих листьев, соединить с водкой, перемешать.

На 20 г сухих листьев мелиссы – 200 г сахарного сиропа, литровые – водки.

Наливка из дыни

Взять зрелую, но не перезревшую дыню, разрезать ее на маленькие кусочки и переложить в бутыль. Залить дыню водой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дать настояться 2 недели. Далее профильтровать и подсластить по вкусу.

Наливка из брусники

Взять весной сухой полыни из расчета 5—10 г на 1 л водки, дать настояться до осени. Осенью заполнить 1/3 бутыли самой зрелой брусникой, наполнить бутыль доверху полынной водкой и поставить при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слить, профильтровать и подсластить по вкусу.

Наливка из листьев розы

Собрать лепестки цветущей розы, наполнить ими бутыль, залить водкой и дать настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слить и подсластить, но ни в коем случае не выжимать листья.

Наливка рябиновая

Набрать самой спелой рябины, положить на противень и довести в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушивать. Засыпать рябиной 2/3 бутыли, залить бутыль водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить по вкусу.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Взять мелко раздробленную скорлупу грецкого ореха. Заполнить скорлупой бутыль на 2/3 и налить доверху водки. Через 2—3 месяца слить, профильтровать и подсластить по вкусу.

Наливка из морошки

Если вам посчастливилось достать эту редкую ныне ягоду, можно приготовить из нее наливку по стандартному рецепту. Затем взять любую жестяную пустую консервную банку, желательно как можно большего размера, и вырезать у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвязать марлей и заполнить банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Если через этот своего рода фильтр пропустить готовую наливку из морошки, у вас получится подобие того, что когда-то называли старым Венгерским вином.

Вино из липового цвета

Липовый цвет запарить в сахарном сиропе, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (не подвергавшейся химической обработке), но без зерен. Оставшуюся смесь затем перелить в бутыль для брожения, добавить дрожжи и сбраживать в течение недели. Бутыль закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить дозревать в бутыли с бродильной пробкой или, если брожение закончилось, слить в бутылки. Употреблять содержимое сразу же.

На 3 горсти липового цвета (можно сушеного) – 1 кг сахара, прокипяченного в 4 л воды (или часть сахара заменить медом), 1 лимон, винные дрожжи.

Лимонно-яичный ликер

16 штук яиц весом по 50 г, 17—18 штук лимонов, 500 г сахара, 700 мл рома (54%). Яйца вымыть, обсушить и вместе со скорлупой положить горкой в кувшин. Снять корку с двух лимонов и выжать сок из остальных лимонов. Корки положить в кувшин и подлить столько сока, чтобы все яйца были полностью покрыты. Накрыть и оставить на 10 дней при температуре 10—15 °С. В последние дни время от времени перемешивать, чтобы скорлупа полностью растворилась.

Сахар насыпать в чашу кухонного миксера, постепенно добавить яйца и смешать при средней скорости до образования светлого крема. Ром влить в крем и перемешать. Чистую полотняную салфетку прокипятить в уксусной воде, выжать, выкручивая и положить в сито. Вылить в нее ликер и дать свободно стечь. Ликер должен быть жидким, как сливки, и не содержать воздушных пузырьков. Воздушные пузырьки могут вызвать преждевременную порчу. Ликером наполнить бутылки до краев, закрыть их и хранить в темном месте. Это старый домашний рецепт бальзама для выздоравливающих. Этот ликер содержит все витамины, кроме B12, очень много кальция и все минеральные элементы. Употребление по одной рюмочке в день подействует укрепляюще.

Бражка по-физтеховски

На 3 л бражки нужно поллитра варенья, 100 г пива, сахар по вкусу. Варенье поместить в трехлитровую банку, заливаем кипяченой холодной водой, добавить пиво и сахар. Закрыть банку марлей и 10 дней выдержать в теплом месте. Пиво лучше брать «Окское».

На 500 г забродившего варенья (любого) – сахар 100 г, пиво 100 г.

Квас запорожский

В бочонок налить кипяток, сложить ржаные сухари, накрыть чистой тканью и оставить настаиваться 8 часов.

Затем квас-сыровец слить в другую посуду, влить разведенные дрожжи, положить сахар, лимон, нарезанный кружочками, без косточек и оставить еще на 8 часов. После этого квас процедить, разлить в бутылки, положить в них по 2—3 изюминки, закрыть плотными пробками, завязать проволокой, поставить в теплое место на 10 часов для брожения, а затем вынести в холодное место.

На 7 кг ржаных сухарей – 50 л воды (кипятка), 150 г сухих дрожжей, 1 кг сахара, 1 лимон и 250 г изюма.

Кукуруза поп-корн

В разогретое растительное масло положить зерна кукурузы и прогреть под крышкой, чтобы они растрескались. Вынуть шумовкой, посолить или посыпать сахарной пудрой.

На 800 г зерен свежей кукурузы, 0,5 стакана растительного масла, сахарная пудра и соль по вкусу.

Маринование физалиса

Очищенные и вымытые плоды уложить в банки. На литровую банку положить 2—3 штуки гвоздики, кусочек красного горького перца и лавровый лист. Для маринадной заливки на 1 л воды взять 3 столовые ложки уксусной эссенции, 50 г соли, 50 г сахара. Стерилизовать при температуре 90 ˚С в течение 20 минут (литровые банки).

Сыр обыкновенный с апельсиновой коркой

4 стакана творога, 2 полные ложки густой сметаны, 1 полную ложку сливочного масла, немножко соли, 2—3 куска сахара, сушеной, истолченной цедры из 1/2 апельсина, смешать, разложить в мешочки и положить под пресс на 2—3 дня.

Сыр сладкий, земляничный, вишневый или малиновый

Готовится так, как швейцарский, только в творог, перед размешиванием, вливается земляничный или другой сироп. Сыр в форме надо обложить листьями из салата или петрушки. Использовать его надо в течение 3—4 дней.

Сыр швейцарский

Взять ведро свежего молока, влить 0,5 л сливок, поставить на плиту и подогреть до 30 °С. Взять 2 бутылки подпушки (сыворотка из молока выдерживается в телячьем желудке в теплом месте) и мешать лопаточкой, пока молоко не обратится в творог. Затем снять кастрюлю с огня, отделить творог, выжать слегка от сыворотки. Творог сложить в деревянную форму, на ее дно положить полотно с дырочками. На творог положить дощечки, груз на 24 часа, пока сыр не обсохнет. Вынуть его, натереть с двух боков солью. Через 3—4 дня перевернуть и снова натереть солью. Через 2—3 недели сыр готов и не отличается от швейцарского. Хранится около 2 лет. Можно выдержать сыр завернутым в белое полотно, смоченное соленой водой, пивом и белым вином.

Картофельная белая крупа

Взять картофельной муки, добавить 5—6 яичных белков и замесить густое тесто, протереть через решето на доску тонким слоем и высушить в печке.

Парижское масло

Поставить молоко на лед на 2 часа. Затем вскипятить, остудить до температуры парного молока и на маслобойке взбить масло, прибавить в него морковного сока. На 16 кг масла влить 1 стакан сока.

Розовая крупа

Ощипать решето лепестков розы, листьев, мелко их изрубить, положить в массу взбитых 10 яичных белков, подсыпать крупчатой пшеничной муки, добавить немного воды, замесить густое тесто, раскатать и нарезать лапшу, а затем порезать мелко, просушить в печке.

Осетровый клей

Взять головку, хвост, плавники, все кости и воздушный пузырь, залить немного водой и выварить до загустения. Когда он остынет и подсохнет, разрезать на полоски, сложить в банку и держать в сухом месте.

Сосиски из рыбы

2 кг очищенной щуки (окуня, судака) истолочь, прибавить 1/2 ложки соли, 1/2 чайной ложки перца, мускатного цвета, 1200 г толченого сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 1/2 горсти изрубленных шарлоток и мякиш 1 белой булки, намоченной в молоке.

Набить смесью тонкие кишки, сварить слегка в воде и обжарить в масле.

Колбаса рыбная постная

3 части свежей рыбы, 1 часть маринованной и 1 часть белого хлеба, намоченного в грибном бульоне, мелко порубить и протереть через решето; прибавив крупнотолченого простого перцу, мелкотолченого мускатного ореха, мелкорубленого лука и соли, завернуть всю массу в пергаминную бумагу в виде колбасы, обвязать нитками и варить на сильном огне.

Порошок мясной

Мясо, свободное от жира и сухожилий, порубить в котлетной машинке несколько раз, отбросить жилы и положить тонким слоем на противень, который поставить в теплую, но не горячую печь (не выше 42 ˚С).

Когда мясо хорошо высохнет, его растолочь в ступке, просеять через волосяное сито и закупорить в банки. Хранить в прохладном, но не сыром месте.

Этот порошок имеет желтоватый цвет и запах мяса. Порошок этот – превосходное питательное средство для слабых больных и очень удобен, так как стоит только налить в стакан кипятку, прибавить чайную ложку этого порошку, посолить – и получится великолепный бульон.

Чтобы порошок не надоедал, его дают в молоке, вине, масле или намазывают на хлеб в виде бутерброда.

Блюда из домашних заготовок

Домашние заготовки, как бы ни были они хороши сами по себе, украшая любой праздничный стол, не исчерпывают на этом свою миссию. Ведь из варений и солений, приложив немного умений, стараний и фантазии, можно приготовить любое блюдо – от рассольника до праздничного пирога. Ниже приводятся некоторые рецепты салатов, супов, сладких блюд, которые вы можете приготовить в зимний день из летних и осенних заготовок.

Щи из квашеной капусты

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста слишком кислая, то ее нужно предварительно отжать), добавить 1—2 стакана воды, немного масла, накрыть кастрюлю крышкой и тушить около одного часа. Затем капусту залить бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты можно приготовить другим способом: капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить.

Отдельно обжарить нашинкованный лук и морковь с петрушкой, добавить томат и все вместе обжарить. За 30 минут до окончания варки заправить щи обжаренными овощами, добавить соль, перец, лавровый лист и мучную заправку.

Мясо 500 г, капуста 500 г, морковь 1 шт., лук 1 шт., мука 1 ст. ложка, масло 2 ст. ложки, томат-паста 2 ст. ложки, лавровый лист, перец, соль, петрушка.

Борщ постный с грибами

Кислую капусту перебрать, отжать от сока, если капуста очень кислая – промыть в холодной воде, положить в сотейник, добавить подсолнечное масло, томат-пасту, немного воды и поставить на слабый огонь. Тушить при закрытой крышке, периодически добавляя воду. Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук положить на сковороду с нагретым подсолнечным маслом и тушить 15 минут на слабом огне, затем соединить в сотейнике с капустой и тушить еще 10 минут. Очищенную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и обжарить в растительном масле 8—10 минут, затем в сковородку влить воду, чтобы та покрыла свеклу, и тушить до готовности, в конце добавить томат-пасту, сахар и тушить еще 10 минут.

Сушеные белые грибы промыть, ошпарить кипятком и на полтора часа залить холодной водой. Варить в той же воде 50 минут. Вареные грибы вынуть из отвара, нарезать соломкой. В кастрюлю с отваром положить мелко нарезанный картофель и поставить на слабый огонь.

Когда отвар начнет кипеть, положить туда тушеные овощи и варить 10 минут, затем добавить грибы, соль, несколько горошин перца, лавровый лист и варить 15 минут. Борщ настаивается 30—40 минут. Перед подачей на стол заправить зеленым луком, укропом или петрушкой и сметаной. Приготовленный на растительном масле борщ можно употреблять горячим или холодным.

Сушеные грибы, кислая капуста 300 г, свекла 150 г, картофель 2—3 шт., морковь 1—2 шт., петрушка 1 корень, лук 2 шт., томат-паста 1 ст. ложка, растительное масло 2—3 ст. ложки, уксус 1 ч. ложка, сахар, соль, черный перец, зелень, сметана.

Борщ малороссийский настоящий

Мясные продукты положить в котел или кастрюлю, куда налить рассол из-под квашеных бураков и добавить шинкованные бураки.

Приготовление квашеных бураков. Сырую свеклу очистить ножом, после чего хорошо промыть, крупную свеклу разрезать надвое, а мелкую оставить так; потом эту свеклу уложить в кадку, прибавить туда 1—2 ломтика черного кислого хлеба, налить воды комнатной температуры, закрыть кадку крышкой, наложить камень и поставить в сухой погреб, но не на лед.

Затем вместе с квашеными бураками поместить в кастрюлю несколько картофелин и лук, 2—3 томата и все варить 2 часа. Сосиски же положить в борщ за полчаса до обеда.

Когда борщ уже готов, его заправить мукой, смешанной со сметаной; перед подачей на стол борщ посыпать мелко рубленной зеленью укропа и сельдерея.

Жирная говядина 400 г, утка 600 г, малороссийское сало 200 г, ветчина 200 г, сосиски 5 шт.

Рассольник со шпинатом

Опустить в кипящий бульон картофель, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, лук, а через 5 минут припущенные огурцы. В конце варки добавить нарезанные щавель или шпинат, соль, специи, влить огуречный рассол и варить до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля следует увеличить массу огурцов и овощей.

При подаче положить в тарелку кусок мяса, птицы или рыбы.

Картофель 240 г, петрушка (корень) 6 г, сельдерей 10 г, репчатый лук 40 г, лук-порей 40 г, соленые огурцы 60 г, щавель или шпинат 40 г, столовый маргарин 20 г, бульон или вода 750 г, мясо или рыба, соль, специи, огуречный рассол.

Рассольник

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую на 2—4 части, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз промыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1—1,5 часа.

Очищенные коренья нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле. После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 20—30 минут, поставить варить.

За 5—10 минут до окончания варки в рассольник добавить для остроты процеженный огуречный рассол, соль, щавель.

Добавить сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подавать с телятиной, бараниной, курицей.

Вместо почек можно использовать потроха курицы, гуся, утки, индейки, тщательно очищенные и нарезанные на части.

Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подавать с куском отварного судака или осетрины.

Почки 70 г или потроха 130 г, картофель 150 г, зелень, щавель 40 г, репчатый лук 20 г, соленые огурцы 30 г, топленое масло 10 г, сметана или сливки 10 г, соль по вкусу.

Рассольник с соленой рыбой

Подготовленную мелкую соленую рыбу запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле. Далее рассольник готовят на рыбном бульоне, как указано выше.

При подаче положить жареную рыбу.

Килька, хамса, салака или тюлька 150 г, остальные продукты, как для рассольника из основного рецепта.

Рассольник с сушеными грибами

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь.

Корень петрушки, сельдерей, репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в небольшом количестве жира.

Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой и припустить в грибном бульоне.

В кипящий грибной бульон положить картофель, а когда он вновь закипит, добавить пассерованные овощи, отваренные грибы и варить 10—15 минут.

Затем добавить припущенные соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. После этого положить нарезанные листья щавеля или шпината, нагреть до кипения.

Рассольник можно заправить слегка поджаренной мукой.

Перед подачей на стол положить в рассольник сметану и рубленую зелень петрушки и укропа.

Грибы 50 г, картофель 500 г, петрушка 2 корня, сельдерей 1 корень, лук 2 шт., соленые огурцы 2—3 шт., щавель 100 г, жир 3—4 ст. ложки, сметана, соль, специи.

Рассольник с солеными грибами

Рис или перловую крупу сварить до полуготовности, затем положить картофель, слегка поджаренные морковь и лук, довести овощи до готовности.

Добавить соленые грибы, соленые огурцы и прокипятить. Перед подачей на стол положить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Соленые грибы 50 г, картофель 200 г, морковь 1 шт., соленые огурцы 2 шт., лук 1 шт., сметана 2 ст. ложки, растительное масло 2 ст. ложки, зелень, соль.

Солянка мясная

Нарезать репчатый лук тонкой соломкой, слегка обжарить его и тушить с томат-пюре и маслом в течение 10 минут. Очистить соленые огурцы от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить поджаренный лук, каперсы и залить все предварительно сваренным и процеженным мясным бульоном, вскипятить и добавить отваренные и поджаренные мясные продукты, нарезанные мелкими тонкими кусочками. Проварить все при слабом кипении 8– 10 минут. При подаче солянку заправить сметаной, положить в каждую тарелку ломтик лимона, очищенный от кожуры, маслины и измельченную зелень укропа.

Вода 2 л, мясо (из бульона, ветчина, сосиски и др.) 500 г, репчатый лук 2 шт., соленые огурцы 3—4 шт., томат-пюре 1—2 ст. ложки, масло сливочное 3 ст. ложки, сметана 1/2 стакана, каперсы 1 ст. ложка, маслины 10 шт., лимон 1 шт.

Солянка из сушеных грибов

Сушеные грибы замочить в воде, отварить до готовности, вынуть из бульона и нашинковать. Бульон процедить, поставить на огонь. Мелко нарезанный лук пассеровать на жире с томат-пюре, затем тушить 5 минут. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками.

В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, лавровый лист, специи и варить 7—10 минут. Затем добавить туда вареные грибы, маслины, заправить сметаной и украсить ломтиками лимона.

Сушеные грибы 50—60 г, соленые огурцы 2—3 шт., каперсы и оливки по 2 ст. ложки, маслины 8—12 шт., томат-пюре 4 ст. ложки, сливочное масло 100 г, сметана, лимон, специи.

Солянка украинская

Лук мелко порубить и слегка обжарить с кусочками сала. Натереть чеснок. Мясо и почки нарезать тонкими полосками, добавить томат-пасту, красный перец и соленые огурцы. Поставить тушить на несколько минут. Затем влить бульон и варить суп 5 минут (не следует вливать слишком много бульона, так как суп должен быть концентрированным). Можно добавить соль и перец по вкусу. В готовую солянку добавить каперсы, 2—3 дольки лимона, укроп и петрушку. Отдельно к солянке можно подать густую сметану.

Разнообразное мясо (вареные или жареные телячьи почки, кусочки жареного мяса, отварная свинина и др.) 600 г, сало 100 г, лук 200 г, чеснок 2 зубчика, томат-паста 100 г, молотый красный перец 1 ст. ложка, мясной бульон 1,5 л, соленые огурцы 2 шт., каперсы 1 ст. ложка, лимон 1/2 шт., мелко нарубленная зелень укропа или петрушки 2 ст. ложки, густая сметана 2—3 ст. ложки, соль, перец.

Солянка рыбная сборная

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из кожи, костей и головы свежей рыбы с добавлением лука, перца, лаврового листа и зелени, процедить, подправить поджаренной мукой с маслом, добавить слегка поджаренные маринованные белые грибы, оливки, корнишоны. Довести до кипения, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, лимонный сок по вкусу, для цвета – 1 ложку поджаренного в масле томат-пюре, щепотку рубленой зелени петрушки, слегка размешать и перелить в суповую миску.

Свежая рыба, соленая осетрина или севрюга 1 кг, лук 80 г, мука 100 г, масло 30 г, томат, корнишоны 200 г, белые грибы 400 г, сок из половины лимона, зелень, оливки, перец, лавровый лист.

Мясной суп

Готовый бульон процедить, опустить нарезанные кубиками лук и коренья, соль и варить до мягкости кореньев. Отдельно в чашку положить муку, соль, молоко, яйцо, все тщательно перемешать. Тонкой струйкой влить приготовленное тесто в кипящий суп и поварить примерно 4 минуты. В готовый суп добавить зелень лука, по вкусу посолить.

Нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушка, сельдерей) 200 г, лук 1 шт., консервированный горошек 2 ст. ложки, зелень лука, говяжий бульон 1 л; для заправки: яйцо 1 шт., молоко 3 ст. ложки, мука 2 ст. ложки, соль.

Куриный суп с лапшой

Куриное мясо промыть, залить холодной водой и варить на небольшом огне. Через полчаса после начала варки: уменьшить огонь до минимума, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить до полуготовности курицы. Затем всыпать нарезанные соломкой коренья и доварить суп до готовности. Выключить огонь, вынуть куриное мясо из супа после охлаждения нарезать небольшими кубиками.

Бульон процедить через дуршлаг, поставить вновь на огонь и после закипания всыпать лапшу. Когда лапша будет готова, добавить зеленый горошек и куриное мясо. Посолить и снять с огня, положить мелко нарезанную зелень петрушки.

Курица 1 шт., петрушка, морковь, сельдерей по 1 корню, лук 1 шт., лапша 100 г, консервированный горошек 2—3 ст. ложки, черный перец 2 горошка, зелень петрушки, картофель 100 г, соль, бульон.

Суп из квашеной капусты с колбасой

Капусту сварить в воде со специями.

Муку поджарить в масле до золотистого цвета, положить в суп, тщательно перемешать и еще немного поварить.

Колбасу слегка обжарить с тмином в сале, предварительно нарезав кубиками, смешать со сметаной и томат-пастой и положить в суп. Варить еще 5 минут.

В конце добавить по вкусу сахар и соль.

Квашеная капуста 200 г, мука 1 ст. ложка (с верхом), томат-паста 1 ст. ложка, сливочное масло 25 г, вареная колбаса или сосиски 100 г, сметана 200 мл, сахар 1 ч. ложка, лавровый лист, черный перец 3—4 горошины, тмин, уксус, соль, топленое сало 1 ст. ложка, вода 1 л.

Суп-харчо

Говяжью или баранью грудинку нарубить на кусочки по 30 г, сварить при медленном кипении до полуготовности, периодически снимая пену. Затем бульон процедить.

Томат-пасту запассеровать с луком и жиром, снятым с бульона. Стручковый перец мелко нарезать.

Рисовую крупу предварительно замочить. Заложить в кипящий бульон кусочки мяса, подготовленную рисовую крупу, пассерованный лук и варить до готовности.

В конце варки добавить пассерованный томат, перец, соус, зелень, соль, толченый чеснок.

Мясо можно варить в бульоне до готовности и положить его в суп при подаче на стол вместе с зеленью петрушки или кинзы.

Рисовая крупа 70 г, репчатый лук 80 г, столовый маргарин 40 г, томат-паста 30 г, соус 30 г, чеснок б г, сушеная зелень 1 г, специи (черный и красный перец, лавровый лист), вареная говядина или баранина (грудинка) 150 г, вода 1 л, стручковый перец, соль.

Чорба

Коренья и лук-порей нарезать соломкой и слегка запассеровать.

Приготовление омлета. Яйца, молоко, соль хорошо перемешать и процедить, затем разлить в формы или на противень, смазанный сливочным маслом, и варить на водяной бане при температуре не выше 85 °С.

Готовый омлет нарезать соломкой. В куриный бульон добавить лимонную кислоту, пассерованные овощи, зеленый горошек, порционные куски отварной курицы, нарезанный омлет и дать прокипеть 2—3 минуты.

Курица 300 г, морковь 100 г, лук-порей 60 г, сельдерей (корень) 60 г, столовый маргарин 40 г, готовый натуральный омлет 200 г, консервированный зеленый горошек 80 г, лимонная кислота, вода 1,5 л; для омлета: яйцо 1 шт., молоко 100 г, сливочное масло 5 г, соль.

Суп грибной с миндалем

Сушеные грибы промыть и сварить до размягчения, после этого размять их, добавить ореховое масло и муку, миндаль, измельченный в ступке или на мясорубке. Довести до кипения.

Сушеные белые грибы 100 г, ореховое масло 2 ст. ложки, мука 1 ст. ложка, сладкий миндаль 1 стакан.

Грибной суп с ветчиной

Копченую свинину нарезать соломкой и обжарить, добавить нарезанные грибы, томат-пасту и снова обжарить. В конце обжаривания добавить мелко нарезанный лук. Все выложить в кастрюлю, залить кипятком, добавить нарезанный брусками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей заправить суп сметаной и рубленой зеленью.

Соленые или маринованные грибы 200 г, ветчина 100 г, лук 1 шт., картофель 3—4 шт., вода 1 л, томат-паста 1 ст. ложка, сметана 3—4 ст. ложки, лавровый лист 1—2 шт., зелень, соль, перец.

Суп с маринованными грибами

В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы, затем положить картофель, нарезанный брусочками, и варить до готовности.

Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5—10 минут.

Маринованные грибы 400 г, картофель 400 г, крупа 600 г, лук 2 шт., растительное масло 3 ст. ложки, соль.

Суп грибной с помидорами

Грибы промыть, ошпарить кипятком, обсушить в решете или дуршлаге, нарезать соломкой, положить в кастрюлю и варить. Соленые грибы, очищенные соленые огурцы, корешок петрушки и репчатый лук нашинковать и пассеровать 10—15 минут.

Добавить к ним помидор, нарезанный дольками. Когда корень петрушки и лук будут готовы, смесь грибов и овощей добавить в грибной бульон, положить специи и еще раз прокипятить.

Суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

Свежие грибы 400 г, соленые грибы 50 г, соленые огурцы 2 шт., крупный помидор 1 шт., лук 1,5 шт., корень петрушки, масло 4 ст. ложки, сметана 4 ст. ложки, соль, специи, зелень.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать.

В процеженный грибной бульон положить грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, слегка поджаренную муку и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, кружок лимона и варить до готовности.

Сушеные грибы 100 г, лук 2 шт., картофель 600 г, растительное масло 6 ст. ложек, мука 1 ст. ложка, чернослив, изюм, кружок лимона, соль.

Суп картофельный с солеными грибами

Морковь, петрушку нарезать ломтиками и слегка поджарить на сливочном масле. В кипящую воду положить картофель, обжаренные овощи и варить 15—20 минут. Когда картофель сварится, положить нарезанные соленые грибы, поджаренный лук и варить 15—20 минут. При подаче на стол суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Соленые грибы 50 г, лук 1—2 шт., картофель 200 г, масло 1—2 ст. ложки, морковь 1 шт., петрушка 1 корень, сметана 2 ст. ложки, зелень, соль.

Суп из квашеной капусты с грибами

Грибы варить 20 минут в 1 л воды. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с грибами, добавить тмин, немного соли и варить до мягкости. Капусту сварить отдельно в небольшом количестве виды. Когда капуста станет мягкой, положить ее в суп. Муку размешать в сметане с яйцом, влить в кипящий суп и добавить масло. Можно посыпать измельченной зеленью петрушки.

Картофель 150 г, квашеная капуста 200 г, мука 1 ст. ложка, сметана 200 мл, яйцо 1 шт., сушеные грибы 2 ст. ложки, черный перец 45 горошин, тмин, соль, вода, сливочное масло 25 г.

Капустник с грибами

Приготовить грибной бульон. Вареные грибы пошинковать. Потушить отдельно квашеную капусту 15—20 минут. Пошинковать и запассеровать репчатый лук, морковь и сельдерей. Сварить до полуготовности в грибном бульоне нарезанный брусочками картофель. Добавить тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, пассерованные овощи и варить до готовности. В конце варки добавить соль, специи, перец.

Подавая, заправить сметаной.

Сушеные грибы 15 г, жир 20 г, картофель 200 г, квашеная капуста 160 г, репчатый лук 40 г, морковь 40 г, сельдерей 20 г, сахарный песок, вода 850 г, перец, соль.

Грибная кулайда

Картофель очистить, нарезать кубиками. Лук измельчить, запассеровать на масле, залить водой, добавить картофель, тмин, соль, довести до кипения и варить около 15 минут.

Сметану размешать с мукой, влить в суп, опустить мелко нарезанные сваренные отдельно сушеные грибы, измельченную зелень укропа и лавровый лист. Когда суп будет готов, вынуть лавровый лист, осторожно впустить одно за другим 2 яйца и варить еще 2 минуты.

Можно сварить яйца отдельно вкрутую, нарезать и перед подачей положить в тарелки.

Вода 1 л, сметана 40 г, или сушеные грибы 20 г, картофель 4—5 шт., лук 1 шт., сливочное масло 80 г, мука 1 ст. ложка, яйца 2 шт., соль, тмин, лавровый лист, зелень укропа.

Суп картофельный с салатом и яйцом в мешочек

Очищенный сырой картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Хорошо промытый, перебранный салат разрезать на 3—4 части, погрузить в кипящую воду, затем откинуть на сито, дать воде стечь, положить салат в сотейник и припустить с маслом в небольшом количестве бульона в течение 15 минут.

Лук репчатый и лук-порей мелко порубить и запассеровать.

В кипящий бульон заложить картофель и сварить до полуготовности, затем добавить салат, пассерованный лук и отварить до готовности картофеля.

При подаче положить в суп яйцо, сваренное в мешочек, сметану, зелень петрушки и укропа.

Картофель 300 г, зеленый салат 200 г, репчатый лук 40 г, лук-порей 40 г, сливочное масло 20 г, яйца 2 шт., сметана 30 г, бульон 850 г, зелень петрушки и укропа.

Суп из тертого картофеля по-болгарски

Натереть на крупной терке картофель, смешать с яйцами, заложить в кипящий бульон или подсоленную воду, добавить часть сливочного масла и варить до готовности.

Подавать со сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Картофель 600 г, яйца 2 шт., сливочное масло 20 г, зелень 10 г, соль, бульон или вода 700 г.

Суп острый из отварного картофеля

Луковицу подрумянить на сковороде с разогретым растительным маслом. Добавить нарезанное кусочками свиное сало.

Картофель, отваренный за день раньше, натереть на терке, положить на сковороду, поджарить вместе с луком и свиным салом. Добавить красный перец и муку. Все это опустить в кастрюлю с кипящей водой (отваром).

Варить 20—25 минут, после чего посолить и заправить томат-пюре.

Подать к столу в горячем виде.

Картофель 4 шт., свиной жир, лук 1 шт., толченый красный перец, мука 1 ст. ложка, растительное масло, томат 2 ст. ложки, соль, вода 0,5 л.

Суп картофельный с омлетом

Приготовить овощной отвар, процедить, посолить. Картофель очистить, нарезать дольками, варить 15—20 минут в отваре.

Пока варится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца, добавить соль, муку, молоко. Хорошо взбить, вылить на сковороду с разогретым сливочным маслом, а затем поставить в духовку на 2—3 минуты. Готовый омлет нарезать квадратиками.

Суп разлить в тарелки, добавив сливочное масло, перец, зелень, квадратики омлета.

Суп из томатного сока

Сок разбавить небольшим количеством теплой кипяченой воды, добавить сахар и соль по вкусу, довести до кипения, но не кипятить.

В горячий сок положить тертый сыр, растертый чеснок (3 дольки). Подать с горячими гренками из белого хлеба, поджаренными в сливочном масле.

Сок 1 л, сыр 100 г, чеснок, соль, сахар.

Огуречник по-украински

Нарезать брусочками коренья, лук – соломкой и все вместе запассеровать.

Опустить в кипящий мясной бульон картофель, нарезанный брусочками, довести его до кипения, добавить коренья, специи и через 20 минут припущенные огурцы, вареное сердце, нарезанное брусочками, белый соус, шпинат или салат и варить все до готовности.

Картофель 220 г, морковь 40 г, петрушка (корень) 60 г, сельдерей 20 г, репчатый лук 40 г, соленые огурцы 90 г, шпинат или салат 40 г, мука для белого соуса 10 г, свиное сало 20 г, бульон или вода 750 г, вареное сердце 80 г.

Капустник

Мясо и грибы залить 1,25 л воды и варить до готовности. Незадолго до готовности добавить мелко порезанную суповую зелень. Квашеную капусту мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Мясной бульон процедить сквозь сито и залить им капусту.

Шпик нарезать кубиками. Мелко нарубить лук и слегка подрумянить его на сковороде, добавить муку и обжарить вместе с луком.

Полученную мучную заправку влить в суп.

Грибы нарезать узкими полосками и вложить в суп.

Капустник едят с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

Копченое мясо или свинина (ребрышки или голова) 300 г, зелень 1 пучок, сушеные грибы 2—3 ст. ложки, квашеная капуста 300 г, лук 1 шт., соль, маргарин или мелко нарубленный шпик 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Суп-пюре из консервированной кукурузы с бананами

Кукурузу пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить 3 стакана воды и вскипятить. Отдельно слегка поджарить муку с двумя столовыми ложками сливочного масла, развести ее горячим молоком, вскипятить и, смешав с кукурузой, варить 15—20 минут.

Суп протереть через сито, добавить мелко нарезанные бананы, прогреть, посолить, подсластить и заправить маслом.

К супу подать гренки или кукурузные хлопья.

Консервированная кукуруза 1 банка, бананы 2 шт., мука 2 ст. ложки, масло сливочное 4 ст. ложки, молоко 3 стакана.

Суп-пюре из риса, замороженной сливы и яблок

Рис разварить до готовности. Свежие яблоки нарезать, положить в кастрюлю, добавить сахар, сливу, залить водой и варить на слабом огне, периодически помешивая, до тех пор, пока яблоки не станут мягкими.

Все сваренные продукты вместе с отваром в горячем виде протереть через сито, довести до кипения и проварить 3—5 минут. Суп по вкусу заправить сахаром, солью, маслом.

Отдельно к супу подать гренки.

Рис 150 г, яблоки 5 шт., замороженная слива 5—6 шт., сахарный песок 2—3 ст. ложки, масло 2—3 ст. ложки, пшеничный хлеб 150—200 г.

Суп из сухофруктов с макаронами

Смесь из сухофруктов промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой на 2—3 часа; затем положить в кастрюлю сахар, корицу, гвоздику, накрыть крышкой и варить фрукты на сильном огне 10 минут; после этого убавить огонь. Когда фрукты станут мягкими, снять и охладить. Одновременно макароны сварить в подсоленной воде до мягкости; промыв макароны кипяченой водой, положить их в супник, добавить сметану, размешать и залить фруктовым отваром.

Сухофрукты 200 г, вода 3 л, макароны 100 г, сметана 0,5 стакана, сахар 0,5 стакана.

Суп из сушеных фруктов и ягод

Сушеные фрукты и ягоды перебрать, промыть, крупные плоды разрезать, положить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить сахар, ванилин или корицу и прогреть. Вмешать разведенную холодной водой картофельную муку, довести до кипения. Подать со сливками или сметаной горячим или холодным.

Сушеные фрукты или ягоды 200 г, крахмал 1 ст. ложка, ванилин или корица, сахар.

Суп из сухофруктов

Сушеные фрукты перебрать, промыть, залить холодной водой на 3—5 минут, затем тщательно промыть в двух-трех водах. Отобрать яблоки и груши, залить их холодной водой и варить 20—25 минут. В отвар положить остальные фрукты, сахар, корицу и варить еще минут 10 до готовности фруктов. В конце варки в суп влить растворенный в холодной воде картофельный крахмал. По желанию в суп из фруктов можно добавить вареный рис. Подавать суп, заправив сливками или сметаной.

Сушеные фрукты 500 г, вода 2,5 л, сахар 250 г, картофельный крахмал 60 г, сливки или сметана 3/4 стакана.

Суп из консервированных фруктов с лимоном

Фрукты вынуть из сиропа, освободить от косточек и семечек, положить в тарелку, залить сиропом, добавить сливки, нарезанный дольками лимон и пищевой лед.

К фруктовому супу подать кусочки бисквита.

Фрукты, консервированные с сиропом 250 г, сливки 50 г, бисквит 75 г, лимон (крупный) 1 шт., пищевой лед 20 г.

Суп из консервированных фруктов со свежим апельсином

Фрукты вынуть из сиропа, освободить от косточек и семечек, положить в тарелку, залить сиропом, добавить сливки, свежий апельсин, порезанный на дольки, пищевой лед. К фруктовому супу подать кусочки бисквита.

Фрукты, консервированные с сиропом 250 г, сливки 100 г, бисквит 100 г, апельсин (крупный) 1 шт., пищевой лед 20 г.

Окрошка грибная

Соленые грибы промыть в холодной воде. Если они очень соленые, промыть их в горячей воде, затем откинуть на решето для стекания воды. Нашинковать грибы, свежие огурцы, зеленый лук и все перемешать. Отваренные морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

Соленые грибы 100 г, хлебный квас 300 г, картофель 1– 2 шт., морковь 1 шт., свежий огурец 1 шт., зеленый лук, сметана 2—3 ст. ложки, яйцо 1 шт., горчица, соль, сахар, укроп.

Окрошка на отваре шиповника

Сушеные плоды шиповника измельчить, залить горячей водой, довести до кипения, после чего, закрыв крышкой, настаивать 40 минут. Настой процедить, охладить, добавить в него нарезанные соломкой огурцы, рубленые яйца, зеленый лук, сливки, соль.

Сушеные плоды шиповника 5 ст. ложек, мелко нарубленный зеленый лук 4 ст. ложки, яйца 2 шт., сливки 1 стакан, огурцы 5 шт., вода 1,5 л, соль.

Голландский соус с томатом

Томат-пюре протереть через частое сито, влить в кастрюлю или глубокий сотейник, уварить до консистенции томатной пасты, затем соединить с голландским соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем. Голландский соус с томатом подается к вареным, припущенным и жареным рыбным блюдам.

Белый голландский соус 900 г, томат-пюре 150 г, молотый перец 0,1 г.

Томатный соус

В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25—30 минут, периодически помешивая. По окончании варки в соус добавить соль, сахарный песок, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить. Томатный соус основной используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Белый соус 500 г, сливочное масло 25 г, томат-пюре 500 г, репчатый лук 40 г, морковь 40 г, петрушка 30 г, лимонная кислота 0,5 г, сахарный песок Юг, молотый красный перец 1 г, лавровый лист 0,2 г, перец горошком 0,5 г.

Томатный соус (Пикант)

В томатный рыбный соус положить гарнир, морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы. Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки. Подготовленный гарнир смешать, хранить в холодном месте и по мере спроса прогревать в горячем подсоленном бульоне, а при подаче соединять с соусом. В соус можно добавить мадеру (100 г). Томатный соус русский подается к вареной и припущенной рыбе.

Томатный соус 500 г, сливочное масло 70 г, морковь 60 г, петрушка 40 г, белые грибы 75 г, соленые огурцы 50 г, оливки 60 г, каперсы 30 г, хрящи 75 г.

Томатный соус с грибами

Мелко нашинкованный лук спассеровать на маргарине и соединить с нарезанными тонкими кусочками шампиньонами или белыми свежими грибами и томатным соусом и варить 10—15 минут, после чего в соус добавить мелко нарубленный чеснок, соль.

Томатный соус с грибами подается к вареной и запеченной рыбе.

Томатный соус 900 г, белые грибы или шампиньоны – 150 г, репчатый лук 100 г, сливочный маргарин 15 г, чеснок 5 г.

Грибной соус

Горячую красную пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Грибной соус подается к блюдам из картофеля.

Сушеные грибы 50 г, мука 40 г, сливочный маргарин 100 г, лук 300 г, вода 1200 г.

Фруктово-ягодный соус

Репчатый лук нарезать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Покрыть крышкой и варить.

Добавить горчицу, протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, лимонный сок, имбирь в порошке и дать вскипеть.

Когда соус закипит, в него влить картофельный крахмал, разведенный мадерой и довести до кипения, после чего процедить через сито. Этот соус подается к домашней птице, дичи, ветчине. Соус хранится в холодном месте около 8 дней.

Апельсины 2 шт., лимон 1 шт., черносмородиновый джем 350 г, консервированный яблочный соус 350 г, эстрагонный уксус 25 г, французская горчица или соус 30 г, перец 0,2 г, лавровый лист 0,1 г, гвоздика 0,2 г, имбирь в порошке 0,3 г, тмин 0,2 г, репчатый лук 150 г, мадера 100 г, картофельный крахмал 10 г.

Брусничный сладкий соус

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего воду слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахарный песок, корицу, вино и кипятить 5—7 минут.

Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения.

Брусника 500 г, вода 1 л, сахарный песок 250 г, картофельный крахмал 10 г, корица 0,1 г, домашнее белое вино 100 г.

Соус для фруктовых салатов

Ягоды после удаления плодоножки промыть в холодной воде и выложить на решето или грохот для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито.

С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить. Полученные соки (ягодный, лимонный, апельсиновый) и цедру соединить со сметаной, добавить сахарный песок, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать. Этим соусом можно заправлять только охлажденные продукты.

Соус для фруктовых салатов подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

Вода 800 г, малина или клубника 100 г, апельсины 2 шт., лимон 1 шт., домашний ликер 40 г, сахарный песок 80 г, корица 1 г.

Маринад из овощей с томатом

Коренья нарезать соломкой тонкими кружочками или накарбовать, а лук – кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10—15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, положить соль, сахарный песок, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15—20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить. Маринад из овощей с томатом используется для холодной, жареной и вареной рыбы.

Морковь 350 г, петрушка или сельдерей 50 г, репчатый лук или лук-порей 250 г, томат-пюре 300 г, бульон 300 г, подсолнечное масло 100 г, 3%-ныйуксус 300 г, сахарный песок 35 г, перец горошком 1 шт., лавровый лист 1 шт., гвоздика 1шт., корица 1 г.

Черносмородиновый соус

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленый перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить в закрытой посуде 20—25 минут, чтобы жидкость уварилась на 2/3.

Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8—10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Черносмородиновый соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Красный основной соус 750 г, красное виноградное вино 100 г, бульон 200 г, сливочное масло 70 г, черносмородиновое варенье 150 г, кости ветчины 200 г, зелень петрушки 10 г, эстрагон 10 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г.

Острый соус с томатом

Томатный соус выпарить на 1/3 первоначального объема и смешать с соусом острым с эстрагоном; можно добавить красный перец.

Острый соус с томатом подается к жареным телячьим почкам и к мясным вареным блюдам.

Острый соус с эстрагоном 750 г, томатный соус 350 г, острый красный перец.

Томатный соус

Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный с кореньями и луком томат-пюре, сахарный песок, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25—30 минут.

Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом.

Томатный соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами с вином и без вина.

Мясной бульон 500 г, сливочное масло 50 г, мука 25 г, морковь 40 г, лук 40 г, петрушка (корень) 30 г, томат-пюре 500 г, сахарный песок 10 г, лимонная кислота 0,5 г, перец горошком 1 г, лавровый лист 0,5 г.

Томатный соус с грибами

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец горошком и варить 10—15 минут. В готовый соус положить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с грибами подается к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Томатный соус 700 г, сливочное масло 40 г, сливочный маргарин 50 г, белые грибы или шампиньоны 150 г, белое виноградное вино 100 г, репчатый лук 200 г, чеснок.

Томатный соус с грибами и овощами

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой, грибы нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленные овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить фюме и варить при слабом кипении 15—20 минут.

За 2—3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки – соль, мелко рубленный чеснок и заправить его сливочным маслом.

Томатный соус с грибами и овощами подается к вареным овощам и мясным блюдам.

Томатный соус 700 г, фюме 50 г, сливочный маргарин 60 г, сливочное масло 30 г, свежие белые грибы 150 г, репчатый лук 250 г, сладкий стручковый перец 75 г, морковь 10 г, петрушка 20 г, эстрагон 5 г, шпинат 10 г, чеснок 3 г.

Паровой соус

В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10—20 минут. После этого влить лимонный сок или лимонную кислоту, добавить соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом.

В соус во время его варки можно положить свежие шампиньоны (50 г) или влить отвар из них.

Паровой соус подается к вареным и припущенным мясным блюдам: курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. д.

Белый соус 900 г, сливочное масло 100 г, белое виноградное вино 100 г, лук 40 г, петрушка (корень) 30 г, сельдерей 30 г, лимонная кислота 1 г, молотый перец 1 г.

Соус «Рассол»

В белый рыбный соус в конце варки добавить белое виноградное домашнее вино, прокипяченный, процеженный огуречный рассол и варить в течение 8—10 минут.

Готовый соус заправить солью, молотым перцем, сливочным маслом и процедить.

Соус рассол подается к припущенной или отварной рыбе.

Белый соус 850 г, огуречный рассол 100 г, белое виноградное вино 50 г, сливочное масло 100 г, молотый перец.

Грибной соус с томатом

Готовый грибной соус соединить с пассерованным томат-пюре, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10—15 минут.

Грибной соус с томатом подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам и картофельному рулету.

Грибной соус 850 г, томат-пюре 140 г, масло или сливочный маргарин 30 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г.

Салат из соленых грибов

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать кубиками высотой 1 см, выложить в дуршлаг и опустить в соленый кипяток на 2—3 минуты.

Баклажаны нарезать такими же кубиками, посолить и положить между двух дощечек под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Бланшировать так же как и кабачки.

Пока овощи остывают, соленые грибы и сваренные яйца нашинковать крупной соломкой, затем соединить с овощами, заправить маслом растительным, уксусом, перцем по вкусу и перемешать.

Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

Отваренные грибы 250 г, яйца 6 шт., кабачки 100 г, баклажаны 150 г, растительное масло 50 г, уксус, соль, перец по вкусу.

Салат из квашеной капусты с репчатым луком и грибами

Капусту измельчить, лук нарезать соломкой и промыть холодной водой для удаления горечи, грибы также промыть холодной кипяченой водой для удаления слизи, нашинковать соломкой и обжаривать 5—7 минут на масле.

Капусту, охлажденные грибы и лук соединить, приправить солью, сахаром и перцем, выложить в салатник полить маслом.

1,5 стакана квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленых соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль, молотый черный перец.

Салат из квашеной капусты с маринованными огурцами

Смешать квашеную капусту, натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанные маринованные огурцы и лук, добавить по вкусу тертый хрен и майонез. Выложить в салатник.

Салат из квашеной капусты и маринованного винограда

Маринованный виноград смешать с квашеной капустой и нашинкованным репчатым луком, заправить по вкусу сахаром, перцем, растительным маслом, выложить в салатник и украсить зеленью.

250 г квашеной капусты, 250 г маринованного винограда, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень.

Салат из квашеной капусты с репчатым луком и грибами

Капусту измельчить, лук нарезать соломкой и промыть холодной водой для удаления горечи, грибы также промыть холодной кипяченой водой для удаления слизи, нашинковать соломкой и обжаривать 5—7 мин на масле.

Капусту, охлажденные грибы и лук соединить, приправить солью, сахаром и перцем, выложить в салатник полить маслом.

1,5 стакана квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленых соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль, молотый черный перец.

Салат из квашеной капусты с маринованными огурцами

Смешать квашеную капусту, натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанные маринованные огурцы и лук, добавить по вкусу тертый хрен и майонез.

Выложить в салатник.

Салат из савойской капусты с овощами, грибами и языком

Савойскую капусту и листья салата очистить, промыть, подсушить и, тонко нашинковав, уложить на середину салатного блюда.

Вокруг разложить ломтики языка, соленых огурцов и сваренные измельченные грибы, заправить майонезом с солью и перцем.

200 г савойской капусты, 8—10 листьев салата, 3—4 соленых огурца, 150 г свежих огурца, 250 г отварного языка, 2/3 стакана майонеза, соль, перец по вкусу.

Салат из квашеной капусты и маринованного винограда

Маринованный виноград смешать с квашеной капустой и нашинкованным репчатым луком, заправить по вкусу сахаром, перцем, растительным маслом, выложить в салатник и украсить зеленью.

250 г квашеной капусты, 250 г маринованного винограда, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень.

Салат из шампиньонов с рокфором

Шампиньоны отцедить, обжарить и дать остыть.

В салатнике размять вилкой сыр, добавить понемногу сливки, затем – профильтрованный сок лимона, посолить, поперчить, положить измельченный репчатый лук и кервель, добавить грибы, затем латук, промытый, процеженный, обсушенный, нарезанный полосками. Перемешать.

100 г консервированных шампиньонов, 50 г сыра «Рокфор», 150 г салата-латука, 1 лимон, 1/2 стакана измельченного репчатого лука, 2 ст. ложки измельченного кервеля, 1/2 стакана сливок, соль, перец по вкусу.

Салат грибной с орехами

Консервированные шампиньоны нарезать соломкой, слегка обжарить в растительном масле, охладить и смешать с нарезанными тонкой соломкой зелеными листьями салата.

Заправить салат растительным маслом и уксусом по вкусу, посолить, поперчить и перемешать, добавив крупные кусочки грецких орехов.

1 банка консервированных шампиньонов, 2/3 стакана очищенных грецких орехов, 5—6 листьев салата, 4—5 ст. ложек растительного масла, уксус, соль, перец по вкусу.

Салат из сушеных грибов с хреном

Сушеные грибы замочить в воде, затем сложить в кастрюлю, добавить целые коренья, измельченный лук, немного воды и проварить до готовности, положив в конце варки лавровый лист, лимон и соль по вкусу. Готовые грибы и коренья отцедить от остатков воды, нарезать ломтиками, переложить на блюдо, охладить. Заправить растительным маслом и обильно засыпать тертым хреном.

100 г сушеных грибов, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки натертого хрена, 1/2 лимона, 2 лавровых листа, соль.

Салат из сушеных грибов с кукурузой

Сушеные грибы и картофель отварить. Грибы нарезать соломкой, картофель – кусочками, затем смешать с консервированной кукурузой, измельченным репчатым луком, кружками сваренных вкрутую яиц, посолить и полить заправкой из растительного масла и уксуса, посыпать измельченной зеленью.

100 г сушеных грибов, 200 г консервированной кукурузы, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, зелень петрушки и укропа, соль.

Салат из белокочанной капусты и соленых груздей

Капусту мелко пошинковать, смешать с шинкованными груздями, полить заправкой, посыпать луком.

400 г белокочанной капусты, 400 г соленых груздей. Для заправки: 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1,5 лимона, 1 пучок зеленого лука, зелень петрушки и укропа, 4– б ч. ложек сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Салат из соленых грибов

Грибы промыть холодной кипяченой водой, нарезать ломтиками или дольками, заправить охлажденной сметаной, выложить в салатник, посыпать измельченным зеленым или маринованным луком и укропом.

400 г соленых грибов (груздей, сыроежек, рыжиков и др.), 0,5 стакана сметаны, 50 г зеленого или маринованного лука, укроп.

Салат из соленых грибов с картофелем

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками. Грибы промыть холодной кипяченой водой и тоже нарезать. Салат заправить сметаной, сахаром, солью, перцем и посыпать зеленым луком.

1/2 стакана рубленых соленых грибов, 3 клубня картофеля, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки рубленого зеленого лука, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу.

Салат из соленых грибов с луком и зеленью

Грибы нарезать кубиками, соединить с нашинкованным репчатым луком и зеленью, заправить сметаной, перемешать, положить в салатник. Украсить салат кольцами репчатого лука.

200 г соленых грибов, 2 луковицы, 1 стакан измельченной зелени петрушки и сельдерея, 1/2 стакана сметаны.

Салат из рыжиков с цикорием

Цикорий вымыть, дать стечь воде, нарезать кусочками длиной 1 см, рыжики и лук нарезать полосками. Продукты перемешать, добавить измельченный зеленый лук, масло, заправить сахаром, солью, перцем.

200 г соленых рыжиков, 150 г цикория, 1—2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу.

Салат с маринованными грибами и картофелем

Грибы, отварной картофель и другие продукты нарезать красивыми кусочками и смешать с заправленной горчицей, сахаром и солью сметаной. Украсить зеленью. Сверху можно положить также дольки крутого яйца и тонко нарезанные ломтики помидора или перца.

Хранение свежих овощей и фруктов в домашних условиях

Хранение овощей, выращенных на приусадебном участке, имеет важное значение в улучшении рациона питания в позднеосеннее и зимнее время, когда ощущается недостаток в витаминах, органических кислотах, ферментах и других ценных веществах. Сохранить продукцию в домашних условиях с наименьшими потерями – трудная, но вполне выполнимая задача не только для сельских, но и для городских жителей.

Подходящим местом для хранения овощей в сельских условиях является подпол или погреб с устройством простейшей вентиляции, а также траншейный и буртовой способы. В городе хранят на утепленных балконах, в холодном чулане, между дверьми и рамами. Успех во многом зависит от качества заготовленной продукции. Подмороженные овощи быстро портятся, поэтому убирать их следует в сухую прохладную погоду до наступления заморозков. При вынужденной уборке в дождливую погоду продукцию слегка подсушивают, не допуская подвяливания. Если нет погреба, овощи на зимнее хранение складируют на огороде. Кочаны капусты укладывают в большие кучи, а корнеплоды моркови, свеклы, репы и редьки – в штабеля высотой не более 1 м. Сверху их укрывают свежими растительными остатками, сухой травой или соломой. В хранилище овощи переносят сразу, как только температура в нем понизится до 4—6 градусов.

Перед закладкой овощей стены, полки, потолок, пол, вход и вентиляционное отверстие в помещении дезинфицируют, опрыскивая 2—3%-ным раствором медного купороса с добавлением извести или хлорной известью 10%-ной концентрации. С овощами, закладываемыми на хранение, следует обращаться бережно, так как местах ушибов и вмятин они быстро заболевают и загнивают. Охлаждение корнеплодов перед закладкой улучшает их сохранность и уменьшает потери. В хранилище поддерживают определенную температуру и оптимальную влажность воздуха.

Оптимальные условия хранения плодов и ягод

Сохранность плодов и ягод зависит не только от природной сортовой лежкости, но и от условий хранения: температуры, влажности, газовой среды.

Температура. Плоды некоторых видов и сортов проявляют высокую чувствительность к пониженной температуре, даже если она значительно выше точки их замерзания. Наиболее ярко это проявляется у южных плодов, При их хранении в условиях пониженной температуры наблюдается физиологическая порча: потемнение отдельных участков тканей, припухлость, разрывы кожицы и др. Особенно это относится к бананам, цитрусовым плодам, многим сортам груш, ряду сортов яблок. В то же время имеются сорта, хорошо сохраняющиеся при температуре, близкой к точке замерзания. Однако хранение при таких условиях требует систематического контроля. Выбор температуры хранения зависит также от степени зрелости плодов и ягод во время уборки. Если они убраны в период полного созревания, то температура хранения может быть на минимально допустимом уровне, для недозрелых плодов следует установить повышенный температурный режим. При охлаждении помещения нельзя допускать подмораживания продукции, так как при этом нарушается структура тканей, клетки деформируются и разрываются образующимися кристалликами льда. При оттаивании из подмороженных фруктов и ягод вытекает сок, и они легко поражаются болезнетворными микроорганизмами.

Влажность. От влажности воздуха зависит степень испарения влаги из плодов и ягод, а также степень их отпотевания, способствующие развитию болезнетворных микроорганизмов. Чем суше воздух в хранилище, тем больше может быть потерь влаги. Здесь желательно поддерживать высокую относительную влажность воздуха: для большинства плодов и ягод наилучшая – 90—95 процентов, яблок с тонкой кожицей и слабым восковым налетом – 96—98, для цитрусовых – до 80 процентов. В хранилище желательно использовать психрометр. По разности показаний установленных на нем сухого и смоченного термометров определяют относительную влажность воздуха в помещении. Однако следует помнить, что высокая относительная влажность при пониженной температуре может вызвать отпотевание продукции, что не менее опасно, чем испарение влаги, так как на влажной поверхности плодов и ягод начинают

прорастать споры и развиваться болезнетворные микроорганизмы. Плоды и ягоды необходимо хранить при определенных температуре и влажности.

Хранение картофеля

Повышение качества картофеля, закладываемого на хранение – важнейший фактор, определяющий его сохранность. Использование даже самых совершенных способов хранения не может гарантировать сохранность урожая, если его исходное качество невысоко. Значительное влияние на сохранность оказывает механическая поврежденность картофеля. В сочетании с поражением болезнями она создает условия для увеличения перезаражения клубней. Все это приводит к резкому снижению лежкоспособности картофеля. Поэтому следует заблаговременно наметить комплекс мероприятий, предусматривающих четкую организацию борьбы с болезнями картофеля в период его выращивания, ускорение созревания клубней, предохранение их от механического повреждения и заражения. Для ускорения созревания картофеля и снижения количества пораженных болезнями клубней ботву уничтожают за 8—10 дней до уборки скашиванием. В годы с дождливой погодой почва переувлажняется и уплотняется. Вследствие этого в ней возникает недостаток кислорода, приводящий к нарушению обмена веществ в растениях. Такой картофель начинает портиться на корню, а клубни хранятся плохо. Чтобы это исключить, нужно отводить воду с затопляемых участков и по мере подсыхания почвы проводить рыхление междурядий. Перед уборкой поля с картофелем обследуют – проводят выборочную уборку участков, вымокших и пораженных болезнями. Убранный картофель используют на корм скоту, затем поля подготавливают к массовой уборке. Необходимо, чтобы уборка проходила с минимальным повреждением клубней. Для этого уборочные машины следует хорошо отрегулировать. Известно, что механически поврежденные клубни больше выделяют тепла и влаги вследствие повышенной интенсивности дыхания. Это способствует повышению температуры в насыпи.

Картофель в таких условиях легче поражается болезнями, преждевременно начинает прорастать. Много повреждений наносится клубням во время погрузки, перевозки и разгрузки. В связи с этим необходимо тщательно проверить весь путь движения картофеля от полей до хранилища, сократив до минимума количество перевалок, снизив высоту свободного падения клубней до 30 см. Важный прием подготовки картофеля к длительному хранению – обсушивание. Оно способствует отделению земли от клубней и вследствие этого предохраняет их от поражения инфекционными заболеваниями, такими как

фитофтороз, мокрая гниль и др. Обсушивание позволяет также более равномерно вентилировать картофель и обеспечивает лучшую его сохранность. Выкопанный копателем картофель обычно обсушивают в борозде в течение 1– 2 часов. Более продолжительное обсушивание в первый период уборки нецелесообразно потому, что может вызвать солнечный ожог кожуры. Такой «загар» клубней делает их нележкоспособными, они быстро портятся. Не следует также оставлять в борозде выкопанный картофель на ночь. В период массовой уборки во многих картофелепроизводящих районах нередко бывают ночные и утренние заморозки, что приводит к подмораживанию клубней. При необходимости обсушивание можно проводить и во временных буртах или в хранилище при загрузке слоем 50 см. Для семенного картофеля эффективным, хотя и трудоемким приемом подготовки к длительному хранению является выдерживание клубней на рассеяном свету.

Озелененные клубни более устойчивы к заболеваниям при хранении, что способствует их лучшей сохранности. Это можно объяснить тем, что в процессе озеленения картофель быстрее залечивает поранения, а в клубнях синтезируется гликоалколоид соланин, который сдерживает развитие болезней, вызываемых грибами. Выдерживают на рассеянном свету клубни на заранее подготовленных площадках, которые размещают под навесами или в тени деревьев. Отобранные клубни рассыпают в один-два слоя на площадке. За время выдерживания (8—9 дней) картофель следует один-два раза перевернуть.

После того как клубни приобретут зеленый цвет, их собирают и закладывают на хранение.

Лечебный период хранения картофеля. Поскольку такие трудоемкие работы, как уборка, послеуборочная обработка и закладка картофеля на хранение, проводятся при помощи машин, происходит повреждение клубней, в том числе частично разрушается их кожура. Вследствие этого создается возможность для проникновения и последующего развития в клубнях различных патогенных микроорганизмов, которая может привести к поражению картофеля мокрой и сухой гнилями. Повреждение кожуры клубней способствует избыточному испарению и, значит, увеличивает убыль массы при хранении. В связи с этим очень важно ускорить залечивание поранений, которое начинается сразу после уборки. В этот период, хотя он и получил название лечебного, происходит также дозревание картофеля и подготовка его к длительному хранению. В это время места поранений клубней пропитываются суберином, происходит их опробковение.

Наиболее интенсивно залечивание механических поранений происходит при отмеченном выше верхнем пределе температуры в сочетании с высокой относительной влажностью воздуха (90—95%) и доступом его к местам поранений. В этих условиях залечивание в основном завершается за 8—10 суток. Однако такие температурные условия залечивания можно рекомендовать только при хранении практически не поврежденного болезнями картофеля. При наличии в насыпи клубней, зараженных бактериальными болезнями или фитофторозом, хранение при такой температуре будет способствовать более быстрому развитию болезней и может привести к порче картофеля. Вследствие предлагается хранить такой картофель в лечебный период при 13 ˚С. Такая температура задержит развитие заболеваний, хотя и понизит скорость залечивания. Продолжительность лечебного периода в этом случае увеличится до 20 суток.

Период охлаждения картофеля. После завершения лечебного периода клубни необходимо подготовить к длительному хранению, для чего картофель охлаждают до 2—5 ˚С. В дальнейшем его используют в качестве семенного материала или на продовольствие. Поскольку температура в насыпи клубней к концу лечебного периода опускается до 15 ˚С, возникает необходимость в охлаждении картофеля на 10—13 ˚С.

Охлаждение картофеля, содержащего значительное количество клубней с механическими повреждениями, следует проводить со скоростью снижение температуры 1 ˚С в сутки в среднем. При наличии необходимого количества клубней с механическим повреждением насыпь картофеля следует охлаждать после лечебного периода постепенно, на 0,5 ˚С в сутки в среднем. Продолжительность охлаждения в первом случае будет 15—20 суток, а во втором – 26—40 суток.

Основной период хранения картофеля. Основной (зимний) период хранения наиболее продолжителен. Он наступает после осеннего охлаждения клубней до 2—5 ˚С и продолжается до конца апреля начала мая у семенного картофеля или до июня – июля у клубней, имеющих продовольственное значение. Известно, что и хранения семенного и продовольственного картофеля в основной период не годятся как низкая, так и высокая положительные температуры. Определяющее влияние в этом случае должны иметь сортовые особенности картофеля, так как клубни некоторых сортов повреждаются при низких положительных температурах. Вследствие этого возникают физические изменения в клубнях, которые приводят к увеличению потерь и ухудшению качества картофеля. Другие

сорта при температуре 4—5 ˚С преждевременно прорастают, израстают, а это снижает их семенные и продовольственные качества.

Хранение капусты

Капуста лучше хранится при температуре от минус 1 до плюс 2 градусов, с небольшими кратковременными отклонениями. У кочанов оставляют кочерыгу не более 2—3 см, удаляя все розеточные листья, кроме зеленых, плотно прилегающих, так как они меньше поражаются плесенью. В подвалах и погребах их укладывают на полки в 2—3 ряда или подвешивают к потолку. В домашних условиях капусту кладут между оконными рамами или в чулане в 2—3 слоя, периодически осматривая. Если на листьях появится слизь, их обламывают и удаляют.

При отсутствии специального помещения для длительного хранения больших партий капусты применяют буртование. Для этого в огороде, на возвышенном месте, защищенном от сильных ветров, устанавливают вентиляционную трубу треугольной формы из тонких деревянных реек диаметром 15—20 см, длиной 3—5 м и более. На нее по всей ширине укладывают кочаны кочерыгами внутрь. Высота штабеля должна быть не более 1—1,5 м, ширина – до 2 м. В центре устанавлиают вертикальную вентиляционную трубу диаметром 12—15 см.

Бурты укрывают сухой травой или соломой слоем 20—30 см, а сверху землей – 15—20 см. Горизонтальная (приточная) и вертикальная (вытяжная) вентиляционные трубы концами должны выступать за пределы бурта и быть открытыми днем и ночью, пока температура в массе кочанов не снизится до 1—2 градусов. В дальнейшем на ночь вентиляционные отверстия закрывают, оставляя открытыми на день, если нет морозов. По мере усиления холодов укрытие бурта увеличивают. Температуру внутри периодически измеряют через вертикальную трубу. При ее повышении вентиляцию усиливают, открывая приточную и вытяжную трубы. Когда установится оптимальная для хранения овощей температура, трубы плотно закрывают. По мере необходимости бурт вскрывают и выбирают продукцию.

Свежую капусту можно хранить и в снежных буртах. Для этого кочаны укладывают рядами на утрамбованный снег слоем 20—30 см, пересыпая им каждый ряд толщиной 8—10 см, сверху и с боков – 25—30 см. Поверхность бурта засыпают снегом, а поверх кладут опилки слоем не менее 5—8 см. По мере усиления морозов овощи дополнительно укрывают снегом слоем 20—30 см и более. Снегование проводят при морозе не более 2– 3 градусов. При более низких температурах может произойти подмерзание овощей. Здоровые кочаны хранятся обычно до мая – июня.

Хорошо созревшие головки цветной капусты можно

сохранить при температуре 0° С и относительной влажности воздуха 90—95% в течение 2—3 месяцев. Капуста осеннего сбора хранится лучше летних.

Для хранения отбирают зрелые головки, листья слегка обрезают или оставляют, укладывают в ящики, выстланные полиэтиленовой пленкой, и накрывают этой же пленкой сверху.

Лучше всего сохраняется капуста в полиэтиленовых мешочках из тонкой пленки. Капусту очищают от листьев, кладут в мешочки по 1—2 головки, завязывают и укладывают в ящики. Используют для этой цели и толстую пищевую пленку, но в этом случае с обеих сторон мешка вырезают несколько отверстий диаметром 8—10 мм. Так цветная капуста летних сборов хранится 35—40 дней, осенних – 50—70 дней.

Многие огородники применяют способ «осенней установки» цветной капусты в парниках или хранилищах, что позволяет значительно удлинить срок потребления капусты в зимний период. Целые растения с корнями плотно устанавливают, корни пересыпают песком и обильно поливают, поднимая вверх листья. Это делается поздней осенью до наступления заморозков. Отбирают сильные здоровые растения с диаметром головок около 5 см. В течение всего периода хранения таких растений поддерживают температуру на уровне 2—4° С при относительной влажности 85—90%.

Брюссельская капуста не боится заморозков, они даже улучшают вкус. Поэтому убирают ее после первых заморозков. Лучше всего хранить целые растения, отделенные головки хранить значительно хуже. Температура хранения от -2 до 3° С.

В городских условиях хранить брюссельскую капусту можно только без дополнительной переработки, в морозилке холодильника в полиэтиленовых мешочках.

Кольраби. Для хранения пригодны только очень поздние сорта осенних сборов. Берут целые здоровые стеблеплоды. Листья и корни удаляют, оставляя только часть стебля в верхней части стеблеплода. Кольраби хранится при температуре 0—1° С и относительной влажности воздуха 95%, Чтобы стеблеплоды не подняли при хранении, их пересыпают влажным песком и укладывают пирамидой. Хранят в ящиках с вкладышами из полиэтиленовой пленки.

Один из способов хранения кольраби – сушка. Стеблеплоды кольраби тщательно промыть, очистить от кожицы и затем разрезать на тонкие полоски. Бланшировать в кипящей воде 2—4 минуты и сразу охладить в холодной воде и обсушить. Разложить на сита и сушить при температуре 60—75° С в духовке.

Сушеная кольраби – прекрасная добавка к овощным супам.

Сушеную кольраби хранить в плотно закрытых банках в темном месте.

Хранение помидоров

Томаты (плоды) на длительное хранение закладывают в недозрелом виде или зелеными, сохраняя плодоножку. Урожай убирают до появления признаков поражения фитофторой и другими болезнями, не допуская механических повреждений. Нельзя бросать томаты в корзину или ведро. Сразу после сбора их сортируют, отбирая поврежденные и с признаками заболеваний. Крупные и средние по величине плоды укладывают отдельно в ящики с невысокими бортами в 1 – 2, мелкие – в 3 – 4 ряда. Хранят при температуре 10—14 градусов. Зрелые и бланжевые плоды хранят отдельно, укладывая в один ряд, и переносят в сухое проветриваемое помещение с температурой не более 1 – 2 градусов. В этих условиях они могут лежать 2 – 3 недели. При 6 – 8 градусах зрелые и особенно бланжевые томаты способны сохранять свои товарные качества 14—16 дней. Плоды периодически осматривают, отбирая зрелые, а в таре со зрелыми – перезревающие, чтобы не допустить их порчи. Одновременно удаляют пораженные болезнями и загнивающие.

Для дозревания плоды убирают до наступления холодных ночей, перед понижением температуры до 3—5 ˚С в ночное время. Плоды, предназначенные для дозревания, освобождают от плодоножек, сортируют по размеру и раскладывают на стеллажах или ящиках. Для ускорения процесса дозревания помидоров молочной и бурой зрелости среди них кладут несколько красных помидоров, которые выделяют газ этилен, ускоряющий созревание недозревших плодов. Самое главное условие для успешного дозревания – температура. При температуре 18—20 ˚С плоды молочной зрелости созревают за 15—17 дней, бурой зрелости – за 10 и розовой – за 6 дней. При температуре 28—30 ˚С плоды созревают еще быстрее, но становятся намного мягче.

Кроме того, они неравномерно созревают: вокруг плодоножек остаются плотные желтые кольца, у отдельных плодов такие пятна могут быть и на всей поверхности.

Хранение огурцов

Огурцы трудно сохранить. Собранные поздней осенью в теплицах, парниках или в открытом грунте, они должны быть сухими, чистыми и не пораженными болезнями и вредителями. Срезают их вместе с плодоножкой, заворачивают в бумагу, укладывают в ящики с низкими бортами в 2—3 слоя. Хранят в помещении при температуре 1—5 градусов и влажности воздуха 90% 8—14 дней.

Огурцы быстро теряют вкусовые и товарные качества. При хранении в открытой таре при температуре 18—20 ˚С они быстро увядают и портятся. В холодильнике при температуре около 0 ˚С и относительной влажности воздуха огурцы могут храниться до 20 дней. Но некоторые сорта огурцов, а также тепличные огурцы при температуре от 0 до 10 ˚С быстрее портятся, так как они «простужаются». Лучше всего огурцы хранятся в мешочках из плотной полиэтиленовой пленки. Огурцы плотно укладывают в мешочки, завязывают и хранят при 15—20 градусах. В такой упаковке огурцы можно хранить от 15 до 30 дней и даже больше.

Хранение моркови и свеклы

Морковь после уборки и срезки ботвы на уровне корнеплода слегка просушивают, не допуская подвяливания, и сразу охлаждают до 4—5 градусов. В погреб или подвал насыпают песок слоем 5—10 см и укладывают корнеплоды в виде пирамиды высотой 50—60 см, шириной 80—100 см, длиной 2—3 м и более. Каждый ряд переслаивают мелким, умеренно влажным песком. Корнеплоды периодически перебирают, удаляя пораженные болезнями. Наиболее пригодны для длительного хранения морковь сорта Шантенэ.

Для хранения насыпью, в ямах и траншеях пригодны сорта Нантская 4, Витаминная 6, Шантенэ и другие, при строгом отборе здоровых корнеплодов, с соблюдением температуры и влажности. Траншею делают на сухом, возвышенном песчаном месте глубиной 100—120 см, шириной 1 м. Морковь можно хранить навалом, но лучше уложить рядами, переслаивая песком в 1—3 см. Верхний ряд корнеплодов должен быть на 15—20 см ниже уровня поверхности грунта, который заполняют песком, а сверху покрывают соломой, сухой травой или листьями слоем 30—40 см и снова засыпают слоем земли 15—20 см. По мере похолодания траншею дополнительно утепляют землей и снегом слоем до 40—50 см. Температуру при длительном хранении моркови поддерживают в пределах 1– 2 градусов.

Столовую свеклу хранят при такой же температуре, как и морковь. Ботву обрезают у самой шейки. Перед закладкой подсушивают и охлаждают до 5—6 градусов, затем заносят в погреб или подвал и аккуратно укладывают в штабеля слоем 40—50 см или в ящики, но обязательно корнями внутрь. Песком ее не переслаивают, но у основания штабеля он должен составлять не менее 6—8 см. При повышении температуры корни свеклы сильно усыхают и она теряет способность к длительной лежкости. Влажность воздуха должна быть 85—90%.

В домашних условиях свеклу и морковь можно хранить 2—3 месяца. Ящики с корнеплодами устанавливают в чулане, на веранде или на балконе. При наступлении холодов их укрывают ветошью, не допуская подмораживания.

Хранение яблок

Окунуть собранные яблоки в слабый раствор салициловой кислоты, просушить, обернуть тонкой бумагой, пересыпать опилками с сухой известью. При выборе сорта для хранения следует прежде всего учитывать его лежкость. В средней зоне хорошо хранятся яблоки сортов Пепин шафранный, Россошанское, Антоновка новая, Оранжевое, Бабушкино, Уэлси, Северный синап, Ренет Кичунова, Анис, Скрижапель, Славянка, Слава победителям и сорта с повышенной лежкостью – Маяк, Суворовец, Слава мичуринская, Шафрановое, Лобо, Кортланд. Осенние сорта (Боровинка, Десертное Петрова, Коричное, Бессемянка) можно хранить в обычных условиях, но лишь до ноября – декабря. Чем крупнее плод, тем раньше он созревает, сильнее дышит, больше выделяет веществ, которые воздействуют на соседние плоды, ускоряя их созревание. Перед хранением плоды одного сорта сортируют по размерам: крупные, средние и мелкие. Для этого пользуются калибровочной доской, которую несложно сделать в домашних условиях. Отобранные по размеру плоды упаковывают отдельно и в разное время снимают с хранения. Яблоки укладывают в картонные коробки или деревянные ящики. Последние предварительно моют раствором хлорной извести, содержащим 20 мг активного хлора.

Ящики со слишком большими просветами между дощечками непригодны для хранения и перевозки. Лучший способ укладки плодов – диагональный и рядовой плодоножкой вниз. На длительное хранение яблоки перекладывают упаковочным материалом, не поглощающим влагу, без посторонних запахов, но пропускающим воздух (например, стружкой осины и др. лиственных пород дерева; хвойную использовать нельзя из-за смолистого запаха, который легко могут перенять плоды). Не следует перестилать яблоки соломой, так как при появлении первых подгнивших плодов или конденсации паров от резкого изменения температуры солома плесневеет и придает плодам неприятный привкус.

Лучший вид упаковки – это завертывание каждого яблока в бумагу или салфетку, пропитанную вазелином. Плоды не обязательно хранить в таре, для этого можно использовать и стеллажи, но укладывать их там надо не более, чем в два слоя. В последнее время яблоки хранят путем завертывания их в полимерные пленки толщиной 30—40 мк. Состав газовой среды в пакете изменяется в результате дыхания самих плодов, и через 15—30 дней в упаковке создается определенное соотношение газов,

которое предохраняет плоды от преждевременной порчи. Часто яблоки замораживают. Их выносят на мороз – в сарай, на балкон или другое место, защищенное от грызунов. Колебания температуры даже в больших пределах на яблоках не отражаются. Желательно, чтобы 1—2 раза оттаивали и вновь замораживались, что способствует более сильному разрушению клетчатки, от чего яблоки становятся мягче, а сок выделяется легче.

Хранение косточковых плодов и ягод

Лежкость косточковых плодов и особенно ягод невелика. ***Персики*** некоторых сортов можно хранить длительное время. Для транспортировки их снимают сформированными, но еще твердыми, так как созревшие плоды для хранения непригодны, а слишком недозрелые и после хранения останутся грубыми и безвкусными. Персики хранят в невысоких ящиках завернутыми в тонкую бумагу; оптимальная температура в течение месяца – 1—0 °С, влажность воздуха 90 процентов.

Хранение груш

Груши хранят так же, как и яблоки, за исключением некоторых особенностей, которые необходимо знать. Груши – очень нежные плоды, при их уборке необходима осторожность. Особо нежные сорта рекомендуется даже срывать в перчатках, и каждый плод заворачивать в тонкую мягкую бумагу Груши укладывают в ящики по диагонали, плодоножкой в промежуток между плодами следующего ряда. В нашей средней полосе нет лежких, урожайных и морозоустойчивых сортов груш. Хранят их при температуре 2—4 градуса, так как при температуре, близкой к нулю, они не дозревают. Плоды таких сортов, как Бере бос, Бере арданпон, Кюре и Киффер, лучше всего лежат в упаковке из полиэтиленовой пленки. Такие сорта из северной зоны, как Бергамот осенний и Любимец Клоппа, можно сохранять непродолжительное время. За ними регулярно наблюдают и выбирают из хранилища плоды, подверженные болезням.

Хранение винограда

Столовые сорта винограда убирают выборочно, осторожно срезая спелые гроздья с одних и тех же кустов иногда в течение нескольких недель. Чтобы определить, спелая ли гроздь, надо попробовать самую нижнюю ягоду, потому что она созревает позже верхних. Для хранения виноград убирают немного недозрелым, в прохладную сухую погоду, рано утром или поздно вечером. Гроздья снимают осторожно, стараясь не нарушить воскового налета (пруина), все поврежденные ягоды удаляют. Виноград дольше сохраняется, если гроздья лежат в один слой. Дно ящиков выстилают мягкой бумагой, иногда каждую гроздь обертывают папиросной бумагой или укладывают в полиэтиленовые пакеты. Срок хранения винограда от снятия с куста до закладки на хранение или переработку – от нескольких часов до суток. Перевозя на большие расстояния, его упаковывают в ящики, пересыпанные опилками, стараются транспортировать в ночное время. Некоторое количество здоровых гроздей можно сохранить в прохладном, проветриваемом помещении подвешенными к веревке плодоножкой вверх на мягкой веревочной петле, захватывающей стебель под верхним разветвлением. Плодоножку срезают острым ножом наискось и надевают на нее самую нижнюю ягоду с этой же грозди. Или же верхний срез плодоножки окунают в расплавленный парафин.

Хранение прочих овощей и фруктов

Перец предназначенный для хранения, срезают ножом. На нем не должно быть трещин и вмятин. Как зрелые, так и зеленые плоды укладывают в ящики в 2—3 ряда или на полки. Хранят в подвале при температуре 6—8 градусов и относительной влажности воздуха 85—90%. Завернутый в бумагу, перец может лежать 1—1,5 месяца и более.

Кочаны ***салата, пекинскую капусту*** и ***шпинат*** укладывают в картонные коробки слоем 40—50 см и пересыпают ледяной крошкой. Пекинскую капусту можно прикопать в холодном парнике или в подвале, поставив растения вплотную друг к другу. Корни при этом засыпают влажным грунтом и поливают. В таком виде продукцию можно хранить 10—15 дней.

Зелень хранят в подсоленной воде, с добавлением (на кончике ножа) салициловой кислоты и буры).

Кабачки не могут храниться длительное время. Для кратковременного хранения их кладут в прохладное помещение. При температуре 0 ˚С и относительной влажности воздуха 85—90% сохраняют свое качество в течение 10—12 дней. Молодые завязи хранятся хуже, чем крупные плоды.

Редьку, репу и ***брюкву*** хранят в штабелях, подвалах и погребах, как морковь и свеклу. Можно уложить ее в бурты или траншеи. Оптимальная температура хранения этих корнеплодов 1—2 градуса, относительная влажность воздуха 90%.

Лук репчатый закладывают на длительное хранение после тщательного просушивания. Луковицы перебирают, выбраковывая с толстой шейкой и заплесневевшие, с механическими повреждениями и пораженные болезнями. Они должны быть покрыты сухими, плотно прилегающими чешуями. Хранят на решетчатых полках, рассыпая слоем 20—30, но не более 50 см, или в невысоких ящиках емкостью 25—30 кг. Небольшое количество лука можно хранить в виде заплетенной косы, которую подвешивают на стене в комнате или на кухне при температуре 18—22 градуса, но не более 25 градусов. В подвалах луковицы укладывают в корзины, ящики или мешки и хранят при температуре 1—2 градуса, хотя допустимо ее понижение до минус 1—2 градусов.

Лук-порей убирают на хранение поздней осенью – в конце октября – ноябре, но до наступления сильных холодов. Ложные стебли должны быть здоровыми, крупными, диаметром не менее 2—2,5 см, без повреждений. Часть листьев обрезают, оставляя их длиной до 20—25 см, а корни – 2 см. После охлаждения их

заносят в подвал или погреб, предварительно насыпая на пол умеренно влажный песок или почву слоем 25—30 см. Затем делают борозды через каждые 12—15 см и в них в 2—3 ряда вертикально устанавливают растения, оставляя неукрытыми только верхушки. Лук-порей можно хранить без обрезки листьев и корней при температуре 1—2 градуса и относительной влажности воздуха 85—90%. Эту культуру можно успешно сохранить и в парниках, если растения установить вертикально и корни прикопать землей. Парник укрывают рамами, а с установлением морозных дней – старой пленкой и соломенными матами. С потеплением укрытия снимают.

Лук перед закладкой на хранение тщательно перебирают и просушивают. Неповрежденные луковицы сплетают в косу по 30—40 штук и подвешивают на чердаке или в другом теплом проветриваемом помещении до полного высыхания. Хранят в сухом помещении при температуре от плюс 2 до минус 2 градусов в ящиках, корзинах или насыпью на полках слоем 15—20 см. Яровой чеснок и некоторые сорта озимого хорошо лежат и при комнатной температуре.

Мандарины, апельсины, лимоны богаты витамином С и Р, а также эфирными маслами.

Они лучше сохраняются при повышенной температуре: для мандаринов +2—3 градуса; для апельсинов +4—5 ˚С; для лимонов +6—7 С. Зрелые плоды можно хранить при температуре, близкой к 0 ˚С, для недозрелых поддерживают более высокую температуру. При пониженной температуре такие плоды не дозревают, и на поверхности плодов выступают темно-бурые пятна. Наибольшей лежкостью отличаются лимоны. Хранить их можно около года, апельсины – до мая – июня, мандарины – всю зиму. Лучше других лежат мандарины сортов Грузинский бессемянный и Клементин, апельсины Вашингтон навел и Местный тонкокожий, лимоны – Новогрузинский. Плоды, каждый завернутый в мягкую, не поглощающую влагу бумагу, хранят в плотных ящиках.

Вишня, черешня не в состоянии храниться достаточно долго – всего одну-две недели и лишь при температуре от минус 1 до плюс 1 градус и влажности около 95 процентов. Для хранения возьмите сорта темно окрашенных плодов с более толстой кожицей, так как светлая вишня при хранении потеряет окраску. В сухую погоду после обеда снять ягоды вместе с отрезком веточки, сложить в маленькие бочонки, пересыпать каждый слой вишневыми листьями, закупорить, поставить на лед в подвал. Хранится до Рождества Христова.

Грецкие орехи лучше опустить в подсоленный кипяток,

выдержать 7—8 часов, просушить на решете. Хранятся 2—3 года.

Земляника хранится в холодильнике не более пяти суток при температуре 0 – минус 2 градуса и влажности воздуха около 95 процентов. Но даже при оптимальном режиме, к концу срока хранения вкус ягод ухудшается. Собирают ягоды через день-два, по утрам, после спада росы, или во второй половине дня. Ягоду срывают вместе с плодоножкой длиной 1 см и, держа за чашечку, осторожно кладут в чистую и сухую тару (коробочку из пластика или корзиночку) емкостью не более 2 кг. Побитую и подгнившую землянику откладывают отдельно. Сбор земляники в зависимости от сорта обычно длится две-три недели. На растениях не рекомендуется оставлять спелых ягод, так как они перезревают и быстро загнивают, способствуя тем самым распространению серой гнили.

Крыжовник в зависимости от назначения снимают в разной степени зрелости. Эта ягода хорошо переносит дальние перевозки, но не рекомендуется пересыпать крыжовник из одной тары в другую, от этого снижается качество ягод.

Черноплодная рябина (аронія) созревает в средней полосе обычно в первой половине сентября. Время начала ее сбора можно определить по сизоватому восковому налету и интенсивности окраски ягод. Для переработки их снимают со щитков, на длительное хранение – со щитками. Хранят аронию в ящиках емкостью до 8 кг при температуре до 10 ˚С и влажностью 80—85 процентов до двух месяцев. В замороженном виде она может лежать всю зиму.

Рябину сушат в духовках или в печах при температуре 50—60 ˚С. В сушеном виде ее хранят в герметичной таре. Стоит добавить, что в замороженном и высушенном виде ягоды аронии теряют излишнюю терпкость, становятся более сладкими и приятными на вкус, сохраняя все целебные свойства.

Малина любит, чтобы собирали ее вовремя. Если не собрать ее в пору полной зрелости, она темнеет и осыпается. Для употребления в свежем виде ее снимают, когда ягоды легко отделяются от цветоложа, но не раздавливаются в пальцах. Для замораживания, компотов, дальних перевозок, когда ягоды уже нормально окрашены, но еще достаточно твердые, они должны относительно легко отделяться от цветоложа и не крошиться. Для транспортировки их снимают с плодоножкой. Свежая малина не может храниться более трех-четырех дней даже при температуре 0 минус 2 градуса и наиболее оптимальном влаж-ностном режиме.

Маслины заливают постным маслом, хранят полгода.

Сливы. Осторожно снять, не повреждая воскового налета,

уложить в банки, пересыпать вишневыми и смородиновыми листьями. Сливы ранних сортов сохраняются две-три недели, но при более длительных сроках они становятся безвкусными, кислотность их понижается, мякоть становится мучнистой. Сливы сортов Венгерка могут храниться в холодильнике 1,5—2 месяца. Плоды собирают при достижении типичной величины и окраски, но еще твердыми, с плодоножкой. Температура хранения слив – 1 – +1 при влажности около 95 процентов. Они хорошо лежат в герметичных полиэтиленовых пакетах (пленка должна облегать плоды) емкостью от 0,5—1 кг при температуре до – 2 С.

Черную и красную ***смородину*** убирают в пору полной зрелости в сухую нежаркую погоду. Ягоды удобнее убирать кистями. При одновременном созревании черной, красной и белой смородины в первую очередь убирают черную и белую. Красная может оставаться на кусте более продолжительное время, не осыпаясь. Чем быстрее собраны ягоды, тем лучше и дольше они лежат (особенно если они сухие) – в холодильнике полтора-два месяца при температуре 0 минус 1 градус и влажности около 90 процентов. В то же время в герметичной упаковке в полиэтиленовой пленке толщиной 40—60 мкм при температуре минус 2 градуса срок их хранения увеличивается до трех месяцев.

Полезные советы

Варенье готово, если:

а) пенки не расходятся по краям – собираются к центру;

б) плоды и ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно размещаются в массе сиропа;

в) капля сиропа на тарелке не расплывается.

* * *

Свежие листовые овощи (салат, шпинат, щавель) не рекомендуется хранить более 2—3 дней. В сухом месте они быстро вянут, а в сыром – плесневеют. Наиболее благоприятная температура для их хранения – О ˚С, умеренная влажность воздуха и плотная укладка.

* * *

Если вы любите экспериментировать, сварите варенье из разных ягод и фруктов, например из вишни, клубники, красной смородины, малины, из яблок с красной и черной смородиной, с ежевикой, а такие из крыжовника с апельсиновыми корочками.

* * *

Если в банку со свежим, только что сваренным, но уже остывшим вареньем сверху положить кружок пергаминной бумаги, смоченной водкой, варенье лучше сохранится.

* * *

Может «забродить» или заплесневеть и заготовленная с сахаром сырая черная смородина. Тут, к сожалению, помочь ничем нельзя: вы плохо вымыли или не удалили засохшие чашечки цветка. Заплесневевшую смородину отберите и выбросите, из остальной можно сварить варенье, кисель, компот, сделать начинку для пирога.

* * *

Если верхний слой плодовых или ягодных компотов потемнел, банку нужно вскрыть, потемневшие плоды выбросить, остальное вновь прогреть в кипящей воде не менее 15 минут.

* * *

Если варенье плесневеет, значит, либо оно плохо упаковано, либо хранится в слишком сыром помещении. Снимите плесень, прокипятите, снимая пенку, разлейте горячим в сухие банки и поставьте в сухое место.

* * *

Если варенье переварено или хранится при низкой температуре и к тому же в нем мало кислоты, может засахариться. Но это дело поправимое – доведите варенье до кипения и добавьте 1—2 г лимонной кислоты или лимонного сока. Можно добавить 1/4 стакана горячей воды.

* * *

Если вы квасите огурцы, томаты, капусту и другие овощи в жаркое время, то выставлять их на холод необходимо сразу же после засолки. Если заготовка проводится в холодное время, то овощи сначала проквашивают 3—5 дней при комнатной температуре.

* * *

Не использованные в процессе приготовления вымытые и очищенные овощи, зелень и коренья не поленитесь мелко нарезать и посушить в духовке или на батарее. Они пригодятся для первых блюд, когда под рукой у вас не будет свежей зелени.

* * *

Не выливайте в раковину огуречный или капустный рассол и

отвар от очищенных овощей – это ценные питательные продукты, из которых можно приготовить много вкусных и полезных блюд.

Чтобы из баклажанов ушла горечь, нужно промытые, очищенные и нарезанные (или надрезанные в 2—3 местах) плоды перемешать с солью и дать постоять не менее 30 минут, затем промыть холодной водой и отжать, или подержать в растворе соли 15—20 минут (на 1 л воды —1 столовая ложка соли) и затем отжать.

* * *

Если баклажаны старые, то нужно удалить из них семена, разрезав каждый вдоль, а затем на 5 минут опустить в кипящую воду.

* * *

Для сохранения формы плода его лучше не отжимать руками, а спрессовать между двумя разделочными досками, расположенными наклонно, с гнетом и дать горькому соку стечь.

* * *

Больше всего полезных веществ сохраняется в печеных баклажанах, кроме того, они вкуснее и лучше усваиваются, чем жареные и отварные.

* * *

Молодые несозревшие кабачки не могут лежать длительное время. В холодильнике при температуре 0—3° С они сохраняют свои качества в течение 10—12 дней.

* * *

Кабачки сортов «Цуккини», «Цукеша» (темно-зеленого цвета с «рисунком» в виде светлых полос или крапинок), а также сорт «Золотистый» ярко-желтого цвета хорошо сохраняются всю зиму, если их держать в прохладном месте комнаты, на полу.

* * *

Для засола нужно брать огурцы поздних сортов, хорошо вызревшие, но не переросшие. Наилучшая длина плода 8—15 см. Огурцы перед засолкой перебирают, отбраковывая больные, поврежденные и уродливые. Затем моют очень тщательно в тазу, освобождая от земли, мусора, и под холодной проточной водой. Если огурцы сильно загрязнены или собраны не в день переработки, то их замачивают на 5—6 часов. Можно обдать огурцы кипятком, и тогда они сохранят ярко-зеленую окраску. Перезревшие желтые огурцы ни в один вид заготовки не годятся.

* * *

Рассол готовят из воды и соли, желательно крупного помола. Вода должна быть чистой, лучше всего из колодца или скважины, без химических городских добавок. Поэтому, по возможности, делать заготовки на зиму лучше в сельской местности. Имеет значение и жесткость воды: огурцы, засоленные в природной воде, получаются всегда хрустящими.

* * *

Концентрация рассола зависит от размера огурцов: 5—6% соли для мелких (50—60 г на 1 кг огурцов) и 7—9% для крупных (70—90 г на 1 кг). При составлении рецептов для соления, маринования, консервирования берется средний процент – 6%, то есть 60 г соли на 1 л воды, ввиду того, что величина плодов не оговаривается.

* * *

При добавлении в рассол уксуса либо уксусной эссенции (соответственно 100 г и 25 г на 1 л воды) огурцы сохраняются дольше обычного. Этот метод рационален при приготовлении огурцов для долгого хранения.

* * *

Из пряностей обычно применяют лавровый лист, перец

черный горький и душистый, гвоздику в том случае, если огурцы не консервируют, а оставляют в «незакрытом» виде. Эти пряности предохраняют рассол от плесени.